

GUIDE DE MAINTIEN ET DE CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE

FOURS À COMMANDE DE LUXE



ALTO-SHAAM®





FOURS DE MAINTIEN ET DE CUISSON BASSE TEMPÉRATURE INDEX GÉNÉRAL

Introduction

Alto-Shaam Halo Heat	1
La cuisson à basse température	
Viandes et nutrition	2
Contrôle du rétrécissement et durée de cuisson	3
Prévenir la prolifération des bactéries	3
Réduction des coûts de main-d'œuvre et d'équipement	4
Capacités et dimensions	5
Options et accessoires	6

Fonctionnement

Fonctionnement général — Fours à commande de luxe	
Caractéristiques du four	7
Mise en marche	7
Fonctions de commande	8
Fonctionnement général	9-13
Conseils d'utilisation du chef	15

Maintien en température et hygiène

Réchauffage	16
Durées de maintien	16
Maintien en température — Fonction et valeur	17
Guide général de maintien en température ...	17
Fonctionnement général de l'armoire de maintien	18
Plage de température de maintien	18
Maintien en température et hygiène	19
Guide de sécurité des aliments	20

Nettoyage et entretien	21-22
------------------------------	-------

Guide de cuisson

Index des produits	23
Référence rapide	23
Bœuf	24-27
Veau	27
Agneau	28
Porc	29-31
Produits de charcuterie	31
Volaille	32-35
Poisson	36
Divers	37-43

Guide de cuisson et de fumage

Poitrine de bœuf	44
Pastrami	44
Langue de bœuf	44
Jambons frais	45
Côtes de porc	45
Épaule de porc	45
Flanc de porc	46
Canard	46
Dinde	46
Filets de poisson	47
Saumon entier	47
Crevettes	47
Saumon fumé froid	48
Tomates en conserve fumées froides	49



Alto-Shaam a mis en place un centre d'appel d'urgence 24 h/24 pour offrir à ses clients un accès immédiat à une entreprise de réparation agréée locale en-dehors des heures ouvrables. L'accès à ce service d'urgence est offert exclusivement pour le matériel Alto-Shaam et est proposé aux États-Unis via le numéro gratuit d'Alto-Shaam. Le service d'urgence est accessible sept jours sur sept, y compris les jours fériés.





ALTO-SHAAM®

INTRODUCTION À LA CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE

HALO
HEAT®



Bienvenue dans le monde pratique et économique de la cuisson basse température.

En 1968, Alto-Shaam inventait le premier four commercial de cuisson et de maintien automatique basé sur le principe d'Halo Heat. La méthode de chauffage des fours de cuisson et de maintien basse température Halo Heat consiste en un câble thermoélectrique qui entoure la totalité de la chambre de cuisson et de maintien en température. Cela produit une douce couverture ou un HALO de chaleur rayonnante qui enveloppe les aliments d'une température uniforme et constante sans aucun mouvement d'air à l'intérieur du compartiment. Ce chauffage en douceur permet de cuire à de basses températures et à une hygrométrie élevée afin de préserver le degré d'humidité, les saveurs et les qualités nutritives des aliments. Les fours Halo Heat sont conçus pour passer automatiquement d'une température de cuisson à une température de maintien, où le produit peut rester jusqu'à ce qu'il puisse être servi.

Halo Heat constitue un système de cuisson entièrement différent. Grâce à leur source de chaleur uniforme, les systèmes Halo Heat réduisent considérablement le rétrécissement de la viande, stimulent l'action de rassissement des enzymes naturels pour produire des viandes tendres

et savoureuses et préservent les jus naturels et la qualité nutritive de tous les aliments. La cuisson avec Halo Heat abaisse les coûts énergétiques, réduit les besoins de main-d'œuvre et de manipulation et résout les problèmes d'encombrement des cuisines. Généralement, aucune ventilation mécanique ni hotte aspirante n'est nécessaire et ces fours peuvent donc être placés partout en fonction des besoins.

Lisez ce manuel avec attention. Halo Heat est un système de cuisson qui nécessite un entretien minimum une fois que vous en avez appris les principes fondamentaux. Pour obtenir des résultats optimaux avec nombre de produits, nous vous conseillons de démarrer le cycle de cuisson la veille au soir, pour un service le lendemain. En outre, les tarifs de l'électricité sont souvent à des taux réduits durant les heures creuses de nuit.

Si un quelconque plat préparé dans un four de cuisson et de maintien basse température Halo Heat ne satisfait pas vos plus stricts critères de qualité, veuillez obtenir l'assistance de l'un de nos professionnels de la restauration. Généralement, une modification mineure de la procédure suivie suffit à régler le problème.

INTRODUCTION

LA CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE

VIANDES ET NUTRITION

La viande joue un rôle important dans l'alimentation ; par conséquent, l'un des objectifs principaux de la préparation des aliments est d'assurer une bonne nutrition. La viande est l'une des meilleures sources de protéines ; c'est une riche source de vitamines B telles que la thiamine, la riboflavine et la niacine et elle contient des graisses, des glucides, des minéraux, des pigments, des enzymes et de l'eau.

Tous ces éléments sont affectés par la cuisson et nombre d'entre eux peuvent être détruits par un chauffage excessif. La cuisson Halo Heat à basse température contribue à préserver les vitamines et nutriments instables et sensibles à la chaleur.

Un rapport d'analyse des éléments nutritifs du rôti de bœuf établi par l'Université du Wisconsin-Stout en juillet 1971 a conclu que « ...la méthode de cuisson Alto-Shaam entraîne clairement des pertes d'humidité moindres. Même après une période de maintien en température de 24 heures, le produit Alto-Shaam est, d'un point de vue nutritif, égal voire même supérieur au rôti de bœuf cuit dans un four traditionnel et sorti immédiatement après la cuisson. »

La graisse contribue grandement à la saveur de la viande. Durant le processus de cuisson, non seulement la graisse fond, mais sa nature chimique change. Avec la cuisson à basse température, il y a moins de transformation chimique et moins de fonte de la graisse, ce qui résulte en un produit fini plus savoureux.

Les enzymes de la viande décomposent les tissus et jouent un rôle d'attendrisseur naturel. Les viandes rassis, où l'action de ces enzymes a déjà commencé, se vendent à meilleur prix ; toutefois, les enzymes sont détruites aux températures élevées.

La cuisson à basse température ne détruit pas les enzymes et, en particulier durant le cycle de maintien en température, stimule cette action chimique naturelle et la viande s'attendrit et rassit directement dans le four. C'est pourquoi il est important d'utiliser du bœuf frais et il est essentiel de placer le produit dans un cycle de maintien pendant au moins la durée minimale préconisée dans les procédures individuelles. Plus la viande est maintenue longtemps en température et plus elle sera tendre, ce qui évite de devoir acheter des viandes rassis plus coûteuses.

La viande est constituée de 70 à 75 % d'eau. Les hautes températures provoquent l'évaporation de cette eau durant la cuisson, ce qui réduit le degré d'humidité du produit. La cuisson à basse température dans un four Halo Heat préserve un maximum de la teneur en eau, ce qui résulte en un produit fini plus juteux et une durée de maintien plus longue.

En plus de meilleures qualités nutritives, d'un produit fini plus tendre, d'un rétrécissement moindre et d'une haute teneur en humidité, la viande ne nécessite pas l'ajout d'autant de sel que ne le nécessitent les méthodes de cuisson traditionnelles. Les saveurs naturelles sont préservées. C'est un paramètre important pour les alimentations diététiques d'aujourd'hui.

LA CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE

CONTRÔLE DU RÉTRÉCISSEMENT ET DURÉE DE CUISSON

IL Y A DEUX FACTEURS PRINCIPAUX INFLUANT SUR LE RÉTRÉCISSEMENT DE LA VIANDE OU LES PERTES DE CUISSON.

- 1. La température à laquelle la viande est cuite :**
Plus la température de cuisson de la viande est élevée et plus il y aura de rétrécissement. Une viande trop cuite subit également plus de pertes. Les températures élevées et la cuisson excessive tirent l'humidité naturelle vers la surface, d'où elle s'évapore ou goutte de la viande.
- 2. Température interne de la viande :**
Tout comme l'excès de cuisson, une température interne élevée accroît le rétrécissement de la viande. Pour ces raisons, il est conseillé de cuire la majorité des morceaux de viande rouge à 121 °C et de baser toute cuisson sur la température interne du produit. L'emploi d'un thermomètre est préférable.

IL Y A QUATRE FACTEURS PRINCIPAUX INFLUANT SUR LA DÉTERMINATION DES DURÉES DE CUISSON DE LA VIANDE :

- 1. Degré de rassissement de la viande :**
Une viande rassise cuit plus vite, rétrécit plus et a une durée de maintien beaucoup plus courte que la viande fraîche.
- 2. Température interne avant la cuisson :**
La viande doit être placée dans un four préchauffé directement depuis sa température de réfrigération de 3 à 4 °C. La viande cuite depuis l'état congelé nécessite environ une fois et demie à deux fois la durée de cuisson normale. En outre, la congélation déchire les cellules des tissus, ce qui constitue une perte d'humidité supplémentaire durant le processus de cuisson et accentue encore le rétrécissement.
- 3. Degré de cuisson souhaité :**
Plus le degré de température interne requis est élevé et plus la durée de cuisson doit être longue. Les durées de cuisson de ce guide sont basées sur les températures internes de produit les plus populaires.
- 4. Quantité et qualité du produit.**

CALCUL DU RÉTRÉCISSEMENT DE LA VIANDE

POIDS INITIAL (poids du produit cru)	
- MOINS : POIDS FINAL (poids du produit cuit)	
ÉGALE : QUANTITÉ DE RÉTRÉCISSEMENT	
QUANTITÉ DE RÉTRÉCISSEMENT (poids total perdu à la cuisson)	
÷ DIVISÉE PAR : POIDS INITIAL (poids du produit cru)	
ÉGALE : POURCENTAGE DE RÉTRÉCISSEMENT	
EXEMPLE :	Rôti de bœuf cru : 45 kg
	Rôti de bœuf cuit : -43 kg
= QUANTITÉ DE RÉTRÉCISSEMENT	2 kg
RÉTRÉCISSEMENT DIVISÉ PAR	0,05 = 5 %
POIDS INITIAL : 45	2,0
ÉGALE : POURCENTAGE DE RÉTRÉCISSEMENT	

PRÉVENIR LA PROLIFÉRATION DES BACTÉRIES

La surface de la viande crue peut devenir contaminée durant la manipulation par le boucher ou le chef ou par d'autres moyens. La contamination des aliments peut également être provoquée par des habitudes de travail et d'hygiène personnelle malsaines, des tranchuses, couteaux et sondes mal nettoyés ou par des procédures opérationnelles inadaptées. Par

conséquent, il est important d'adopter des procédures hygiéniques en tous temps durant la préparation et la manipulation des aliments. C'est la principale protection contre la contamination alimentaire. Pour plus de renseignements, voir la section *Nettoyage et entretien* de ce manuel.

INTRODUCTION

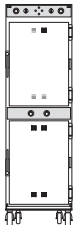
LA CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE

RÉDUCTION DES COÛTS DE MAIN-D'ŒUVRE ET D'ÉQUIPEMENT

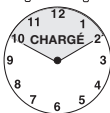
Les fours Halo Heat sont faciles à utiliser et à entretenir. Une fois que le produit a été placé dans le four et que les commandes sont réglées, il n'est plus nécessaire de contrôler, remuer ni ajuster la durée ou la température. Le produit nécessite très peu d'attention durant la cuisson. Cet avantage, combiné au passage automatique au cycle de maintien, permet au personnel de se concentrer sur d'autres tâches, notamment la préparation finale et la présentation du produit.

HALO HEAT RÉDUIT LA MAIN-D'ŒUVRE

CHARGEZ LE FOUR
À LA FERMETURE



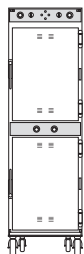
- LE PRODUIT PEUT ÊTRE CUIT DURANT LA NUIT POUR ÊTRE SERVI LE LENDEMAIN.
- LA CUISSON A LIEU EN DEHORS DES HEURES DE PRÉPARATION DE POINTE.
- IL N'EST PAS NÉCESSAIRE DE CONTRÔLER LE PRODUIT.
- L'ÉLECTRICITÉ EST CONSOMMÉE AU TARIF DE NUIT.
- LE PERSONNEL CLÉ PEUT SE CONCENTRER SUR D'AUTRES TÂCHES.



RÉPARTIT LA CHARGE DE TRAVAIL



SORTEZ
LES
RÔTIS LE
LENDEMAIN



**DÉCOUPEZ,
APPRÊTEZ
ET SERVEZ**

Lors de la cuisson dans un four Halo Heat à une température de 121 °C, aucune ventilation extérieure ni coûteuse hotte aspirante n'est requise dans la majorité des cas. Les cuisines restent plus fraîches, ce qui abaisse les coûts énergétiques en réduisant les échanges d'air chauffé. Comme ces fours ne nécessitent pas de ventilation extérieure, ils peuvent être placés presque partout — dans un coin de la cuisine, dans un buffet ou dans une salle de banquet. Les fours peuvent aussi être intégrés dans un comptoir ou, pour gagner de la place, être superposés en combinaison avec un autre four ou une armoire de maintien Halo Heat de dimensions identiques ou similaires.

La cuisson à basse température réduit également les temps de nettoyage. La majorité des aliments ne brûlent ou se carbonisent normalement pas sur l'intérieur du four.

HALO HEAT®



Four de cuisson et maintien compact



Four de cuisson et maintien à deux compartiments



Four de cuisson et maintien à compartiment unique








Fumoir à deux compartiments







Fumoir à compartiment unique

LA CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE

	Modèle	Capacité produit	Capacité grilles	Plats grand format (GN1/1)	Tôles grand format 457 x 660 mm	Dimensions hors tout
	AS-250	11 kg	1	1	—	438 mm x 852 mm x 425 mm
	500-TH/III	18 kg	2	4	—	851 mm x 483 mm x 678 mm
	750-TH/III	45 kg	3	10	5	851 mm x 676 mm x 806 mm
	1000-TH/III	54 kg	3	8	8	1026 mm x 597 mm x 806 mm
	1200-TH/III	109 kg	3	4	8	1924 mm x 573 mm x 819 mm

FUMOIRS

	767-SK/III	45 kg	2 grilles 1 râtelier à côtes	9	5	851 mm x 654 mm x 805 mm
	1767-SK/III	91 kg	4 grilles 2 râteliers à côtes	7	4	1584 mm x 654 mm x 802 mm
	1000-SK/III	54 kg	3 grilles 3 râteliers à côtes	3	7	1024 mm x 575 mm x 800 mm
	1200-SK/III	109 kg	3 grilles 3 râteliers à côtes	3	7	1924 mm x 575 mm x 794 mm

INTRODUCTION

LA CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE

OPTIONS ET ACCESSOIRES	500-TH/III	750-TH/III	1000-TH/III	1200-TH/III
Pare-chocs, périmètre complet (NON DISPONIBLE AVECLES ROULETTES DE 64 mm)	5011161	5010371	5009767	5009767
Support de découpe TRAIN DE CÔTES ROND DE GÎTE ENTIER (CAFÉTÉRIA)	HL-2635 4459	HL-2635 4459	HL-2635 4459	HL-2635 4459
Roulettes - 2 FIXES, 2 PIVOTANTES AVEC FREIN 127 mm 89 mm 64 mm	5004862 DE SÉRIE 5008022	5004862 DE SÉRIE 5008022	5004862 DE SÉRIE 5008022	5004862 DE SÉRIE —
Verrou de porte avec clé	LK-22567	LK-22567	LK-22567	LK-22567
Lèchefrite DE SÉRIE AVEC ÉCOULEMENT, 37 mm DE SÉRIE AVEC ÉCOULEMENT, 43 mm DE SÉRIE AVEC ÉCOULEMENT, 48 mm SANS ÉCOULEMENT, 37 mm SANS ÉCOULEMENT, 48 mm TRÈS PROFOND, 102mm	14813 — — 11898 — —	— 14831 — — — —	— — 5005616 — 11906 15929	— — 5005616 — 11906 15929
Pieds, 152 mm, à brides (JEU DE QUATRE)	5011149	5011149	5011149	5011149
Grille à plat, fil métallique - INSERT PLAT 457 MM X 660 MM	—	PN-2115	PN-2115	PN-2115
Panneau de sécurité avec verrou à clé	5006787	5004750	5005776	5011592
Grille, acier inoxydable FIL PLAT, ACCÈS FRONTAL FIL PLAT, PASSE-PLAT RÂTELIER À CÔTES	SH-2326 SH-2326 —	SH-2324 SH-2327 SH-2743	SH-2325 SH-2346 SH-29474	SH-2325 SH-2346 SH-29474
Nécessaire d'empilage	5004864	5004864	5004864	—

OPTIONS ET ACCESSOIRES - FOUR FUMOIR	767-SK/III	1767-SK/III	1000-SK/III	1200-SK/III
Pare-chocs, périmètre complet (NON DISPONIBLE AVECLES ROULETTES DE 64 mm)	5010371	5010371	5009767	5009767
Support de découpe TRAIN DE CÔTES ROND DE GÎTE ENTIER (CAFÉTÉRIA)	HL-2635 4459	HL-2635 4459	HL-2635 4459	HL-2635 4459
Roulettes - 2 FIXES, 2 PIVOTANTES AVEC FREIN 127 mm 89 mm 64 mm	5004862 DE SÉRIE 5008022	DE SÉRIE 5008017 —	5004862 DE SÉRIE 5008022	DE SÉRIE 5008017 —
Verrou de porte avec clé	LK-22567	LK-22567	LK-22567	LK-22567
Lèchefrite AVEC ÉCOULEMENT, 43 mm SANS ÉCOULEMENT, 48 mm TRÈS PROFOND, 102mm	14831 — —	14831 — —	5005616 11906 15929	5005616 11906 15929
Pieds, 152 mm, à brides (JEU DE QUATRE)	5011149	5011149	5011149	5011149
Grille à plat, fil métallique - INSERT PLAT 457 MM X 660 MM	PN-2115	PN-2115	PN-2115	PN-2115
Panneau de sécurité avec verrou à clé	5004750	5004750	5005776	5005776
Grille, acier inoxydable FIL PLAT RÂTELIER À CÔTES	SH-2324 SH-2743	SH-2324 SH-2743	SH-2325 SH-29474	SH-2325 SH-29474
Nécessaire d'empilage	5004864	—	5004864	—
Copeaux, emballage en vrac (9 kg) Pomme Cerise Hickory Érable	WC-22543 WC-22541 WC-2829 WC-22545	WC-22543 WC-22541 WC-2829 WC-22545	WC-22543 WC-22541 WC-2829 WC-22545	WC-22543 WC-22541 WC-2829 WC-22545



FONCTIONNEMENT GÉNÉRAL - FOURS À COMMANDE DE LUXE

CARACTÉRISTIQUES DU FOUR

Le four est équipé d'un câble chauffant spécial à basse densité thermique. Basé sur le principe **Halo Heat®**, ce câble chauffant est posé contre les parois du compartiment de cuisson et de maintien et constitue une source de chaleur uniforme régulée par une sonde de température. Les caractéristiques de conception et d'exploitation de l'appareil éliminent la nécessité d'un bac d'égouttement ou d'un ventilateur de convection. Grâce à l'application uniforme de chaleur, le produit alimentaire est cuit uniformément, ce qui permet de maintenir les aliments au chaud pendant plus longtemps.

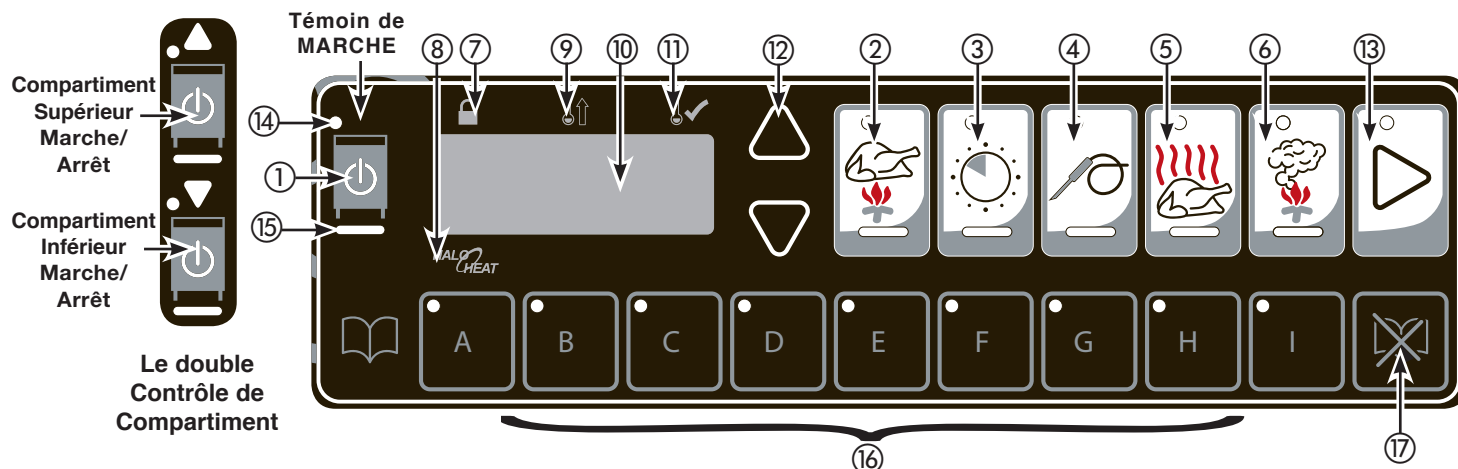
MISE EN MARCHÉ

1. *Avant de faire fonctionner le four*, nettoyer à la fois l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide et tout bon détergent commercial à la concentration préconisée. Rincer les surfaces en essuyant avec une éponge imbibée d'eau tiède propre pour éliminer tous les résidus de détergent. Essuyer avec un chiffon propre ou laisser sécher à l'air.
2. *Essuyer les joints de porte* et le tableau de commande avec un chiffon doux.
3. *Nettoyer et mettre en place* les porte-grilles latéraux, les grilles et le ramasse-gouttes extérieur. Les grilles se posent avec le bord incurvé vers l'arrière du four. Introduire le lèchefrite sur la surface inférieure à l'intérieur du four.
4. *Avant d'utiliser* l'appareil avec des produits alimentaires, veiller à se familiariser avec le fonctionnement des commandes. Lire les sections « Description des commandes » et « Fonctionnement » de ce guide de cuisson et commencer par activer les différentes fonctions de commande.

DANGER	
	<p>L'INTÉRIEUR ET L'EXTÉRIEUR NE DOIVENT JAMAIS ÊTRE NETTOYÉS À LA VAPEUR, ARROSÉS AU JET D'EAU NI NOYÉS DANS L'EAU OU UNE QUELCONQUE AUTRE SOLUTION LIQUIDE. NE PAS NETTOYER À L'EAU SOUS PRESSION.</p>
	<p>CECI PRÉSENTE UN DANGER DE DOMMAGES OU DÉCHARGE ÉLECTRIQUE.</p> <p>LE NOYAGE DE L'APPAREIL ANNULE LA GARANTIE.</p>

FONCTIONNEMENT

FONCTIONNEMENT GÉNÉRAL - FOURS À COMMANDE DE LUXE



FONCTIONS DE COMMANDE

1. Touche Marche/Arrêt

La touche de commande marche/arrêt active les fonctions du tableau de commande. En cas de coupure de courant durant la marche, le témoin de marche/arrêt clignote. Pour réinitialiser, appuyer sur la touche et la relâcher.

2. Touche Cuisson — Plage de température 93 à 162 °C

Sert à sélectionner le mode de cuisson et à afficher le réglage de la température de cuisson.

3. Touche Durée — Durée maximum 24 heures

Sert à sélectionner le temps de cuisson et à afficher la durée réglée.

4. Touche Sonde — Plage de température 10 à 91 °C

Sert à sélectionner le mode de sonde de température de produit interne et à afficher le réglage de température de la sonde.

6. Touche Fumoir – Durée de 0 à 4 heures

Sert à sélectionner le fumage à chaud ou à froid et à afficher la durée de fumage restante.

7. Témoin de verrouillage

Ce témoin s'allume pour indiquer que les réglages utilisés dans la séquence de cuisson sont verrouillés et ne peuvent pas être changés.

8. Témoin Halo Heat

Le témoin Halo Heat s'allume durant le préchauffage du four et reste allumé jusqu'à ce que le four atteigne la température de cuisson sélectionnée. Une fois que la température s'est stabilisée, ce témoin s'allume occasionnellement lorsque le four active le chauffage.

9. Témoin de préchauffage du four

S'allume jusqu'à ce que le four soit préchauffé ou prêt à l'emploi.

10. Affichage à LED

Affiche la température de l'air dans le four, la température de la sonde de produit interne, le temps ou, selon les touches utilisées, les réglages de température de cuisson, de maintien et de sonde. Il affiche également diverses données de programmation et de diagnostic.

11. Témoin Prêt

S'allume lorsque le four a fini de préchauffer.

12. Flèches Haut et Bas

S'utilisent pour augmenter ou diminuer un réglage de durée ou de température de cuisson, de maintien ou de sonde.

13. Touche Démarrer

Sert à lancer une séquence du mode sélectionné lorsqu'elle est *enfoncée brièvement*. Pour interrompre le mode de fonctionnement en cours, *tenir enfoncée* la touche Démarrer jusqu'aux 2 bips sonores.

14. Voyants verts

Placés sur chaque touche de fonction, les voyants verts servent à indiquer à l'opérateur qu'une action supplémentaire est requise et identifie également le mode d'exploitation en cours.

15. Voyants orange

Placés sous les touches Cuisson, Durée, Sonde et Maintien, ces voyants s'allument pour identifier le mode d'exploitation en cours et permettent à l'opérateur d'identifier les données actuellement affichées sur l'écran à LED.

16. Touches de programme

Commandent la mise en mémoire et l'activation de jusqu'à huit programmes de cuisson définis par l'opérateur pour des produits particuliers (A à H). I active les fonctions de verrouillage.

17. Touche d'annulation

Sert à effacer un programme de la mémoire.

IMPORTANT

Ne pas utiliser le four si les commandes ne fonctionnent pas correctement. Consulter le Guide de dépannage dans ce manuel ou appeler un technicien d'entretien agréé.

FONCTIONNEMENT GÉNÉRAL - FOURS À COMMANDE DE LUXE

FONCTIONS D'EXPLOITATION

Pour interrompre une opération à tout moment —

Tenir la touche DÉMARRER enfoncée jusqu'à ce que la commande produise un bip sonore de deux secondes, indiquant que l'opération a été annulée. Le four reste dans son état de marche.

Pour éteindre le tableau de commande du four — Tenir la touche MARCHE/ARRÊT enfoncée jusqu'au bip sonore. Le témoin de MARCHE/ARRÊT s'éteint.

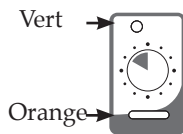
Indicateur d'ouverture de porte — L'écran affiche « door » en clignotant et un triple bip sonore est produit. Appuyer sur la touche MARCHE/ARRÊT pour confirmer le message et désactiver le triple bip sonore.

Touches fléchées :

Les réglages de température de *Cuisson*, *Maintien et Sonde* et de *Durée* se modifient à l'aide des *touches fléchées*. Appuyer brièvement sur une *touche fléchée* pour modifier la valeur d'une unité à la fois. Pour changer un réglage plus rapidement, tenir la *touche fléchée* enfoncée. Une fois que la valeur atteint un multiple de 10, elle change par intervalles de 10 unités à la fois.

Voyants verts et orange :

Chaque touche de programme comporte un voyant vert qui indique la nécessité d'une programmation supplémentaire par l'utilisateur ou l'état opérationnel actuel du four.



Les touches CUISSON, DURÉE, SONDE et MAINTIEN comportent un voyant orange pour identifier l'information en cours d'affichage.

Détection de panne d'électricité :

S'il se produit une coupure d'électricité durant le chauffage, la commande conserve en mémoire les conditions d'exploitation programmées. Au rétablissement du courant, la commande reprend le contrôle au point où elle a été interrompue et le témoin de MARCHE/ARRÊT clignote pour indiquer qu'un tel événement s'est produit. Pour confirmer le message de coupure d'électricité, appuyer sur la touche MARCHE/ARRÊT. Lorsque cette touche est enfoncée, la durée de la coupure d'électricité s'affiche. La commande cesse de compter la durée pendant laquelle l'électricité est coupée une fois que la coupure atteint 24 heures.

REMARQUE : Si une telle situation s'est produite, il est vivement conseillé de s'assurer que la nourriture reste consommable en vertu de la réglementation sanitaire en vigueur.

Afficher les températures de sonde max./min. :

Pour visualiser la température de sonde maximale ou minimale enregistrée durant la cuisson à la sonde, appuyer sur les touches suivantes alors que la sonde est toujours dans le produit :

Température la plus haute : Appuyer en même temps sur la touche SONDE et sur la flèche HAUT.

Température la plus basse : Appuyer en même temps sur la touche SONDE et sur la flèche BAS.

Utilisation de la sonde :

Lorsque la sonde du four reste en place dans son support, l'affichage à LED indique la température de l'air à l'intérieur du four. Pour utiliser la sonde pour la cuisson, la sortir du support et essuyer toute la longueur de la pique en métal avec un tampon à l'alcool jetable pour la nettoyer et la désinfecter.

Seule la pointe de la sonde mesure la température interne du produit, par conséquent il est important de bien placer la pointe correctement dans le produit pour obtenir une température interne précise. Enfoncer la sonde à mi-longueur dans la produit, en plaçant la pointe au centre de la masse de l'aliment. Lorsqu'il s'agit d'un aliment solide tel qu'un rôti ou des poitrines de volaille, enfoncer la sonde verticalement depuis le dessus ou depuis le côté vers le centre. S'il s'agit d'un produit semi-liquide ou liquide, attacher le câble de sonde de manière à maintenir la sonde dans la bonne position. Ne pas laisser la pointe de sonde toucher les bords, le fond ou les parois du récipient. Attacher le câble de sonde au rebord du récipient avec du ruban adhésif.

REMARQUE : Pour cuire à la sonde, insérer la sonde dans le produit cru une fois que le four a fini de préchauffer.

ATTENDRE UNE MINUTE ENTIÈRE pour permettre à la sonde de descendre jusqu'à la température interne du produit. Appuyer sur le bouton Démarrer pour débiter le processus de cuisson après cette phase d'ajustement de la température de sonde. En cas de mesure erronée de la température interne du produit par la sonde, le four se règle par défaut sur une température de maintien.

Étalonnage de sonde :

1. Pour confirmer l'étalonnage d'une sonde de produit, placer la sonde dans une verre d'eau tiède avec un thermomètre numérique indépendant de qualité et tenir la touche Sonde enfoncée pendant cinq (5) secondes. Comparer les mesures.
2. Si un étalonnage est requis, l'appareil doit être en mode de maintien manuel. Depuis l'état d'arrêt, mettre l'appareil en marche. L'appareil démarre en mode de maintien manuel. Tenir la touche Sonde enfoncée pendant huit (8) secondes jusqu'à ce qu'il se produise deux bips sonores et que la température s'affiche. Utiliser les touches fléchées Haut et Bas pour ajuster la température affichée sur celle indiquée par le thermomètre indépendant. Répéter l'étape 1 pour vérifier.
3. Répéter les étapes 1 et 2 pour confirmer l'étalonnage de la sonde comme il se doit.

FONCTIONNEMENT

FONCTIONNEMENT GÉNÉRAL - FOURS À COMMANDE DE LUXE

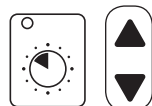
Instructions de Cuisson/Maintien/Fumer



Appuyer brièvement sur la touche MARCHE/ARRÊT. Le four émet un bip sonore d'une seconde et le voyant vert dans le coin supérieur gauche de la touche MARCHE/ARRÊT s'allume pour indiquer que l'appareil est sous tension. Le four se met en marche en mode de maintien de température. Le voyant orange de MAINTIEN s'allume et le dernier réglage de la température de maintien s'affiche.



Pour régler la température de cuisson — Appuyer sur la touche CUISSON. Le témoin de préchauffage s'allume et le dernier réglage de température de cuisson s'affiche. Pour changer la température de cuisson, appuyer sur les touches fléchées HAUT ou BAS.



Cuisson à la durée — appuyer sur la touche DURÉE. Le voyant de DURÉE vert s'allume et le dernier réglage de durée de cuisson s'affiche. Pour changer le réglage de durée, appuyer sur les touches fléchées HAUT ou BAS. L'affichage alterne entre le réglage de température et la durée écoulée.



Cuisson à la sonde — appuyer sur la touche SONDE. Le voyant de SONDE vert s'allume et le dernier réglage de température interne du produit s'affiche. Pour changer le réglage de température, appuyer sur les touches fléchées HAUT ou BAS. L'affichage alterne entre le réglage de température, la durée écoulée et la température de sonde.



Pour régler la température de maintien — Appuyer sur la touche MAINTIEN. Le voyant de cuisson vert reste allumé. Pour changer la température de maintien, appuyer sur les touches fléchées HAUT ou BAS. L'affichage alterne entre le réglage de la température de maintien et la durée depuis laquelle le produit est en mode de maintien. Le four reste en mode MAINTIEN jusqu'à ce que la touche MARCHE/ARRÊT soit enfoncée.



Appuyer sur la touche SMOKER (FUMOIR) — appuyer sur la touche SMOKER. Pour programmer durée de fumer, appuyer sur les touches fléchées HAUT ou BAS. Le dernier réglage de la durée s'affiche.. Voir suivant la page pour fumer Procédures supplémentaires.



Appuyer sur la touche DÉMARRER pour débiter le cycle de cuisson.

Cuisson/Maintien/Fumer à l'aide des touches de programme



Appuyer sur la touche PROGRAMME souhaitée (A à H). Le voyant vert des touches de PROGRAMME contenant un programme de cuisson s'allume. Le four passe automatiquement en mode de préchauffage. Le four produit régulièrement un bip sonore lorsqu'il a atteint un état de préchauffage stable et les voyants Prêt et Démarrer clignotent. Pour configurer une touche de programme, voir **Configurer une programme** dans ce manuel.



Appuyer sur la touche DÉMARRER pour débiter le cycle de cuisson.

ATTENTION

AFIN DE MAINTENIR UNE TEMPÉRATURE APPROPRIÉE, NE DÉCONGELEZ OU NE RÉCHAUFFEZ PAS DES ALIMENTS FROIDS LORSQUE LE FOUR CONTIENT DES ALIMENTS CHAUDS.

FONCTIONNEMENT GÉNÉRAL - FOURS À COMMANDE DE LUXE

Configurer un programme

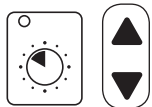


Sélectionner le produit à programmer et débiter la programmation alors que l'alimentation de commande du four est à l'ARRÊT.

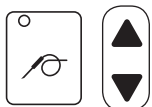
Appuyer brièvement sur la touche MARCHE/ARRÊT. Le four émet un bip sonore d'une seconde et le voyant vert dans le coin supérieur gauche de la touche MARCHE/ARRÊT s'allume pour indiquer que l'appareil est sous tension. Le four se met en marche en mode de maintien de température. Le voyant orange de MAINTIEN s'allume et le dernier réglage de la température de maintien s'affiche.



Pour régler la température de cuisson — Appuyer sur la touche CUISSON. Le témoin de préchauffage s'allume et le dernier réglage de température de cuisson s'affiche. Pour changer la température de cuisson, appuyer sur les touches fléchées HAUT ou BAS.



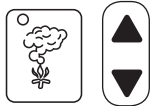
Cuisson à la durée — appuyer sur la touche DURÉE. Le voyant de DURÉE vert s'allume et le dernier réglage de durée de cuisson s'affiche. Pour changer le réglage de durée, appuyer sur les touches fléchées HAUT ou BAS. L'affichage alterne entre le réglage de température et la durée écoulée.



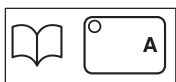
Cuisson à la sonde — appuyer sur la touche SONDE. Le voyant de SONDE vert s'allume et le dernier réglage de température interne du produit s'affiche. Pour changer le réglage de température, appuyer sur les touches fléchées HAUT ou BAS. L'affichage alterne entre le réglage de température, la durée écoulée et la température de sonde.



Pour régler la température de maintien — Appuyer sur la touche MAINTIEN. Le voyant de cuisson vert reste allumé. Pour changer la température de maintien, appuyer sur les touches fléchées HAUT ou BAS. L'affichage alterne entre le réglage de la température de maintien et la durée depuis laquelle le produit est en mode de maintien. Le four reste en mode MAINTIEN jusqu'à ce que la touche MARCHE/ARRÊT soit enfoncée.



Appuyer sur la touche SMOKER (FUMOIR) — appuyer sur la touche SMOKER. Pour programmer durée de fumoir, appuyer sur les touches fléchées HAUT ou BAS. Le dernier réglage de la durée s'affiche.



Sélectionner une lettre pour la séquence programmée aux étapes précédentes. Tenir la touche PROGRAMME sélectionnée enfoncée pendant deux secondes. Une fois que le programme est sauvegardé, un second bip sonore se produit et le voyant du programme s'allume.

Remarque : Il n'est possible de configurer qu'un seul programme à la fois. Pour permettre la configuration d'un autre programme, l'appareil doit être démarré et mis à l'arrêt, soit par la commande d'alimentation du compartiment, soit en appuyant sur la touche DÉMARRER/ARRÊTER. Les paramètres de la dernière touche PROGRAMME utilisée sont en mémoire lors de la programmation d'une nouvelle séquence. Changer manuellement les réglages pour la séquence suivante et choisir une lettre différente pour le programme.

Effacer un programme

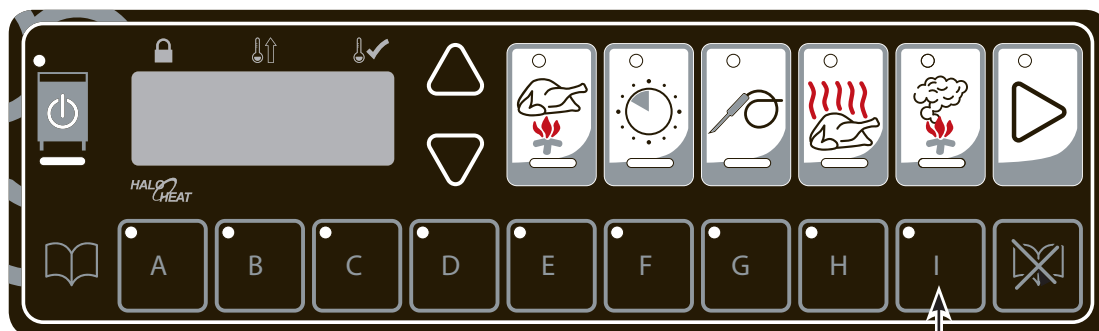
Pour effacer un programme, le four doit être soit en mode manuel de maintien en température, soit en mode de préchauffage. Il ne peut pas être en train d'exécuter une séquence programmée.

Lorsque le four est en mode manuel de maintien en température ou en mode de préchauffage, tenir en même temps la touche ANNULER et la touche PROGRAMME à effacer enfoncées pendant deux secondes. Lorsque le programme a été effacé, le four produit un bip sonore d'une seconde.

IMPORTANT - Après avoir programmé une séquence pour un produit particulier sous une touche programmable, il est particulièrement important de noter par écrit le produit et la lettre de programme choisie. Une carte de menu (PE-23384) est fournie à cet effet.

FONCTIONNEMENT

FONCTIONNEMENT GÉNÉRAL - FOURS À COMMANDE DE LUXE



Verrouillage
de programme

Verrouillage et déverrouillage des touches PROGRAMME

Les touches PROGRAMME A à H peuvent être verrouillées pour éviter d'enregistrer, de modifier ou d'effacer un programme.

Pour verrouiller les touches PROGRAMME, tenir la touche « I » enfoncée jusqu'au bip sonore. Relâcher la touche « I ». Le voyant vert sur la touche « I » s'allume. Les touches PROGRAMME A à H sont à présent verrouillées.

Remarque : Seules les touches PROGRAMME A à H sont concernées par ce verrouillage et le four peut être utilisé dans les modes non programmés Cuisson, Sonde et Maintien.

Pour déverrouiller les touches PROGRAMME, tenir la touche ANNULER enfoncée en même temps que la touche « I » pendant deux secondes, jusqu'à ce que le voyant de la touche « I » s'éteigne. Relâcher les deux touches. Les touches de programme du four sont à présent déverrouillées.

Sélection de Fahrenheit ou Celsius

La commande étant en mode Arrêt, *maintenir enfoncée* la touche fléchée HAUT jusqu'à ce que l'affichage indique la sélection en cours. Appuyer sur les touches Haut ou Bas pour alterner entre les deux options. Après chaque changement, la touche doit être relâchée. L'affichage doit s'éteindre avant de pouvoir répéter la procédure.



Verrouillage et déverrouillage du tableau de commande

Le tableau de commande peut être verrouillé à tout moment pour empêcher les modifications de réglage involontaires ou accidentelles.

Pour verrouiller le tableau de commande, *maintenir enfoncée* la touche fléchée HAUT puis appuyer sur la touche MARCHE/ARRÊT. L'appareil émet un court bip sonore et le témoin de verrouillage du tableau de commande s'allume. Relâcher les deux touches. Le tableau de commande du four est à présent verrouillé.



Remarque : Le tableau de commande est totalement verrouillé, à l'exception de la touche MARCHE/ARRÊT et des touches FLÉCHÉES. Il est alors impossible de mettre la commande du four à l'arrêt.

Pour déverrouiller le tableau de commande, *maintenir enfoncée* la touche fléchée BAS puis appuyer sur la touche MARCHE/ARRÊT. L'appareil émet trois bips sonores et le témoin de verrouillage du tableau de commande s'éteint. Relâcher les deux touches. Le tableau est à présent déverrouillé et utilisable normalement.

Réglage du volume des bips sonores

La commande étant en mode Arrêt, *maintenir enfoncée* la touche fléchée BAS jusqu'à ce que l'écran affiche l'un des 4 niveaux de volume (0 étant ARRÊT ou le plus bas et 3 le plus haut). Après chaque changement, la touche doit être relâchée et l'affichage doit s'éteindre avant de pouvoir répéter la procédure pour sélectionner un niveau de volume différent. Mettre l'appareil à l'ARRÊT puis en MARCHE pour enregistrer le réglage souhaité.



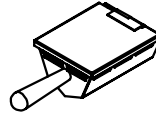
FONCTIONNEMENT GÉNÉRAL - FOURS À COMMANDE DE LUXE

Préparation

Ajuster les événements de porte intérieurs en fonction de la procédure de cuisson choisie. Veiller à toujours garder les événements de porte fermés lors de l'utilisation de la fonction de fumage. Placer le lèche-frite dans le fond du four.

Copeaux de bois

Faire tremper un plateau plein de copeaux de bois dans l'eau pendant 5 à 10 minutes. Égoutter l'excédent d'eau et placer les copeaux humides dans le bac à copeaux du four fumoir. Remettre le bac en place dans le four.



AVERTISSEMENT



L'UTILISATION DE MATÉRIAUX INAPPROPRIÉS POUR LE FUMAGE POURRAIT ENDOMMAGER ET PROVOQUER UNE DÉFAILLANCE DU MATÉRIEL, OU RÉDUIRE LA DURÉE DE VIE DU FOUR.

NE PAS UTILISER DE SCIURE POUR LE FUMAGE.

NE PAS UTILISER DES COPEAUX PLUS PETITS QUE L'ONGLE DU POUCE.

Procédure de fumage à chaud



Appuyer brièvement sur la touche d'alimentation MARCHE/ARRÊT.



Appuyer sur la touche CUISSON et régler le thermostat à la température de cuisson requise.



Appuyer sur la DURÉE ou SONDE et régler.



Appuyer sur la touche MAINTIEN et régler le thermostat à la température de maintien requise.



Le four est programmé pour préchauffer automatiquement jusqu'à la température de cuisson réglée. Le four produit un signal sonore lorsqu'il est complètement préchauffé.

Préparer le produit pour la cuisson. Charger le produit sur les grilles.

Pour régler la durée de fumage



Appuyer sur la touche FUMOIR.

Appuyer sur les touches fléchées HAUT et BAS pour sélectionner la durée de fumage en minutes.



Appuyer sur DÉMARRER.

Remarque : La minuterie de fumage active l'élément chauffant situé à l'intérieur du bac à copeaux de bois lorsque le four est en mode de cuisson ou de maintien. L'élément chauffant de fumage ne s'active pas durant les modes préchauffage ou prêt. Un bac à copeaux de bois plein produit de la fumée pendant une heure environ, bien que la minuterie puisse aller au-delà d'une heure.

Pour attendrir le produit au maximum et réduire le travail de main-d'œuvre durant les heures de préparation de pointe, les produits peuvent être cuits puis maintenus en température durant la nuit.

Ces instructions sont des conseils d'utilisation élémentaires seulement. Pour obtenir des instructions complètes, voir le Guide de cuisson et de maintien à basse température HALO HEAT fourni avec le four.

Procédure de fumage à froid



Pour accéder au mode de fumage à froid

Appuyer brièvement sur la touche d'alimentation MARCHE/ARRÊT.



Tenir la touche FUMOIR enfoncée pendant 3 secondes.

Pour régler la température de maintien de fumage à froid

La température par défaut est la dernière température de maintien de fumage réglée par l'utilisateur. La plage de température de maintien est de -10 °C à 96 °C.



Pour augmenter cette température par défaut, appuyer sur la touche MAINTIEN puis sur la flèche HAUT.

Pour régler la température de vérification du fumage (FACULTATIF)



Appuyer sur la touche SONDE.

Appuyer sur les touches fléchées HAUT et BAS pour sélectionner la température de vérification. La plage de la sonde est de -10 °C à 91 °C.

Cela incorpore la sonde dans le processus de fumage à froid et la commande déclenche une alarme si la température dépasse le point de consigne de la sonde.

Pour régler la durée de fumage



Appuyer sur la touche FUMOIR.

Appuyer sur les touches fléchées HAUT et BAS pour sélectionner la durée de fumage en minutes.

Préparer le produit pour le fumage. Placer un plat en acier inoxydable rempli de glace sur la grille juste au-dessus du bac de fumage. Charger le produit sur les grilles.



Appuyer sur DÉMARRER.

Saveur souhaitée	Durée de fumage minimale
Arôme de fumée léger	10 min
Arôme de fumée moyen	30 min
Arôme de fumée fort	40 min
Arôme de fumée très fort	60 min
Arôme de fumée extrêmement fort	80 min

FONCTIONNEMENT

FONCTIONNEMENT GÉNÉRAL - FOURS À COMMANDE DE LUXE

OPTIONS DE LA PROCÉDURE DE FUMAGE

Nombre de procédures indiquées au début de ce guide peuvent être adaptées au fumoir Alto-Shaam.

- 1. Respecter les capacités de charge des fours séries 750, 1000 et 1200.
- 2. Respecter les températures et durées de cuisson et de maintien indiquées.
- 3. Régler la durée de fumage en fonction du degré d'arôme de fumée souhaité.

A. CUISSON EN UN TEMPS :

Une fois que la durée de CUISSON est atteinte et que le nombre d'heures minimum du cycle de MAINTIEN est écoulé, le produit peut rester en MAINTIEN jusqu'au moment du service.

B. CUISSON EN DEUX TEMPS :

Sortir le produit du four à l'issue du nombre d'heures minimum du cycle de MAINTIEN. Faire refroidir le produit rapidement et le préparer pour la conservation au réfrigérateur. Le produit réfrigéré peut être garni de sauce et terminé au gril, au four à convection, dans un combiné four/étuve ou à la salamandre pour un service à la carte. Ce processus prend de 8 à 15 minutes et garantit un produit tendre, juteux et de saveur fraîche. Lors de l'utilisation de techniques de préparation par cuisson/réfrigération, les produits ont une durée de conservation de 5 jours au total, y compris le jour de préparation et le jour de service.

DURÉES DE FUMAGE	
Il est conseillé de bien être familiarisé avec les préférences gustatives locales. Il peut être préférable d'effectuer des essais initiaux avec une durée de fumage minimale.	
ARÔME DE FUMÉE LÉGER	10 MINUTES
ARÔME DE FUMÉE MOYEN	30 MINUTES
ARÔME DE FUMÉE FORT	40 MINUTES
ARÔME DE FUMÉE TRÈS FORT	60 MINUTES*
ARÔME DE FUMÉE EXTRA FORT	120 MINUTES*
*POUR 60 MINUTES OU PLUS : CHARGER LE BAC À COPEAUX DE BOIS DEUX FOIS ET ACTIVER LA MINUTERIE DE FUMAGE DEUX FOIS.	

DÉTERMINER SI LE PRODUIT EST SUFFISAMMENT CUIT

- 1. Enfoncer un thermomètre dans le centre du produit pour déterminer si la température interne correcte est atteinte.

VIANDE ROUGE :

- SAIGNANT : 54 à 57 °C
- À POINT : 60 à 63 °C
- BIEN CUIT : 66 à 71 °C

- 2. Si les instructions de cuisson des produits individuels sont utilisées, aucune durée de cuisson supplémentaire ne devrait être nécessaire. Si, toutefois, la température interne requise pour le produit n'est pas atteinte après le cycle de MAINTIEN minimal d'une heure, la durée de cuisson peut être allongée. Utiliser la même température de CUISSON que pour le cycle de cuisson initial jusqu'à ce que la température interne correcte soit atteinte.

TEMPERATURE INTERNE DU PRODUIT	DURÉE* CYCLE DE MAINTIEN REQUISE PAR LA RÉGLEMENTATION
54 °C	1 HEURE 52 MINUTES
55°C	1 HEURE 29 MINUTES
56°C	56 MINUTES
57°C	36 MINUTES
58°C	28 MINUTES
59 °C	18 MINUTES
60 °C	12 MINUTES
61 °C	8 MINUTES
62 °C	5 MINUTES
63 °C	4 MINUTES
64 °C	2 MINUTES 14 SECONDES
65 °C	1 MINUTES 25 SECONDES
66 °C	54 SECONDES
67 °C	34 SECONDES
68 °C	22 SECONDES
69 °C	14 SECONDES
70 °C	0 SECONDE
*LA DURÉE DE MAINTIEN PEUT INCLURE LA MONTÉE DE CHALEUR POST-FOUR	



CONSEILS D'UTILISATION DU CHEF

1. Pour cuire des produits particuliers, se reporter aux instructions de cuisson et de maintien individuelles.
2. Lors de la cuisson à 121 °C, compter une heure environ pour que la température de cuisson s'abaisse jusqu'à la température de maintien sélectionnées. Durant cet période d'une heure, le produit continue de cuire.
3. Les durées de cuisson indiquées dans ce guide sont basées sur des viandes prises directement à une température de réfrigération de 3,3 à 4,4 °C et placées dans un four préchauffé. Des ajustements sont nécessaires pour la cuisson de produits à des températures initiales autres que la réfrigération.
4. Placer le bord incurvé de la grille vers l'arrière du four.
5. Ajuster les événements de porte intérieurs comme indiqué dans la procédure de cuisson choisie.
6. Il est conseillé de laisser la porte du four fermée durant le cycle de cuisson. L'ouverture de la porte ne ferait qu'allonger la durée nécessaire pour cuire le produit.
7. Percer un aliment avec un instrument aiguisé peut y introduire des bactéries. Éviter d'utiliser une fourchette pour manipuler les produits ; veiller à toujours employer des méthodes hygiéniques standard pour manipuler des produits alimentaires.
8. Utiliser un thermomètre pour vérifier la température interne d'un produit. Veiller à bien désinfecter le thermomètre avant chaque utilisation.
9. Une viande rassise cuit plus vite, rétrécit plus et ne se conserve pas aussi longtemps que la viande fraîche. En raison des capacités d'attendrissement du four, les viandes rassises ou les attendrisseurs tels que le MSG ne sont pas nécessaires et sont même déconseillés.
10. Lors de la cuisson à pleine charge, ne jamais faire cuire d'aliments en dessous du deuxième emplacement de grille depuis le bas du compartiment du four.
11. Nettoyer complètement l'intérieur du four, le lèchefrite, les grilles et les porte-grilles latéraux chaque jour.
12. Comme il n'y a pas de circulation d'air à l'intérieur du four de cuisson et de maintien basse température Halo Heat®, de la condensation se forme sur l'intérieur de la porte durant l'utilisation et peut s'écouler à travers les événements de porte. C'est une situation normale ; toutefois, toute eau de condensation gouttant sur le sol doit être essuyée régulièrement par mesure de sécurité. Un ramasse-gouttes est fourni de série avec la majorité des modèles de four.
13. Poser le lèchefrite directement sur le fond du compartiment du four.
14. Le débordement du lèchefrite est un problème résultant de la cuisson de certains morceaux de bœuf à une température interne qui dépasse 54 °C. Le ramasse-gouttes externe peut contribuer à mitiger certains problèmes de débordement. Un lèchefrite de très grand format est également proposé en option pour les fours série 1000-TH.
15. Le débordement peut aussi être causé par une surcharge du compartiment du four. **NE PAS SURCHARGER LE FOUR.** Respecter les capacités de charge préconisées pour chacune des procédures individuelles.
16. Pour attendrir le produit au maximum et pour réduire le travail durant les heures de préparation de pointe, la cuisson et le maintien durant la nuit sont fortement conseillés pour de nombreux produits. Se reporter aux instructions de cuisson individuelles.



BESOIN D'AIDE ?

L'équipe Alto-Shaam comprend des chefs de cuisine qui seront heureux de répondre à vos questions. Vous êtes invités à contacter tout membre de notre équipe par téléphone (800.558.8744) ou par courriel par l'intermédiaire de la section Contact de notre site Web (www.alto-shaam.com) pour tout besoin d'assistance sur les procédures de cuisson et de maintien en température.

MAINTIEN EN TEMPÉRATURE ET HYGIÈNE

MAINTIEN EN TEMPÉRATURE ET HYGIÈNE

DÉTERMINER SI LE PRODUIT EST SUFFISAMMENT CUIT

- 1. Enfoncer un thermomètre dans le centre du produit pour déterminer si la température interne correcte est atteinte.

VIANDE ROUGE :

- SAIGNANT : 54 à 57 °C
- À POINT : 60 à 63 °C
- BIEN CUIT : 66 à 71 °C

- 2. Si les instructions de cuisson des produits individuels sont utilisées, aucune durée de cuisson supplémentaire ne devrait être nécessaire. Si, toutefois, la température interne requise pour le produit n'est pas atteinte après le cycle de MAINTIEN minimal d'une heure, la durée de cuisson peut être allongée. Utiliser la même température de CUISSON que pour le cycle de cuisson initial jusqu'à ce que la température interne correcte soit atteinte.

Réchauffage

- 1. Tout excédent de production doit être sorti du four, emballé, refroidi rapidement et réfrigéré.
- 2. Le produit peut être sorti du réfrigérateur, remis au four et réchauffé le lendemain.
- 3. Les produits doivent être réchauffés à une température de 121 à 135 °C. Voir le réglage correct du thermostat pour le produit à réchauffer dans les instructions de cuisson individuelles.
- 4. La durée nécessaire pour réchauffer un produit dépend de la nature et de la quantité du produit à réchauffer. La durée doit être basée sur la température interne du produit. Utiliser un thermomètre de poche pour déterminer la température interne du produit réchauffé.

Veiller à toujours respecter la réglementation sanitaire en vigueur concernant les exigences de durée et de température interne lors du réchauffage de produits.

Aux États-Unis, le code alimentaire de la FDA prévoit que les viandes rouges restent à la température de MAINTIEN pendant une durée spécifiée. Cette exigence de durée de maintien est basée sur la température interne souhaitée pour le produit et inclut la période d'une heure pendant laquelle le four passe de sa température de cuisson à la température de maintien et le produit continue de cuire.

TEMPERATURE INTERNE DU PRODUIT	DURÉE* CYCLE DE MAINTIEN REQUISE PAR LA RÉGLEMENTATION
54 °C	1 HEURE 52 MINUTES
55°C	1 HEURE 29 MINUTES
56°C	56 MINUTES
57°C	36 MINUTES
58°C	28 MINUTES
59 °C	18 MINUTES
60 °C	12 MINUTES
61 °C	8 MINUTES
62 °C	5 MINUTES
63 °C	4 MINUTES
64 °C	2 MINUTES 14 SECONDES
65 °C	1 MINUTES 25 SECONDES
66 °C	54 SECONDES
67 °C	34 SECONDES
68 °C	22 SECONDES
69 °C	14 SECONDES
70 °C	0 SECONDE
*LA DURÉE DE MAINTIEN PEUT INCLURE LA MONTÉE DE CHALEUR POST-FOUR	

Le code alimentaire des États-Unis prévoit que les aliments cuits qui ont été refroidis, puis sont réchauffés pour être maintenus à température, doivent être réchauffés jusqu'à 74 °C. La température de 74 °C doit être maintenue pendant une durée de 15 secondes.

MAINTIEN EN TEMPÉRATURE ET HYGIÈNE

MAINTIEN EN TEMPÉRATURE — FONCTION ET VALEUR

Les sections précédentes ont présenté les procédures de cuisson dans le four de cuisson et de maintien basse température Halo Heat. En fonction des besoins de l'établissement de restauration considéré, ces fours peuvent également être utilisés sans la fonction de cuisson pour maintenir les aliments aux températures de service qui conviennent. Des armoires de maintien individuelles peuvent également être utilisées à cette fin.

Dans la majorité des établissements de restauration, la production de plats est réalisée au moyen d'une variété d'équipements de cuisson différents. La qualité des aliments peut aisément être perdue entre le moment où un produit est sorti du four et le moment où il est servi. Indépendamment de la méthode de préparation, il est extrêmement important que les aliments soient manipulés de façon correcte durant cette période. Le matériel de maintien des aliments au chaud Halo est compatible avec tout type de préparation culinaire, étendant au maximum la durée de maintien d'une très grande variété de produits.

Pour assurer une efficacité maximale, il convient de choisir le matériel de maintien en fonction de l'ensemble des fonctionnalités que peut offrir ce matériel à l'établissement considéré. Par exemple, l'apprêt de la pâte à pain, le maintien en vrac de préparations pour buffet et le transport d'aliments chauds sont quelques-unes des principales fonctionnalités de ces armoires polyvalentes. Moyennant une planification correcte, le matériel de maintien en température Halo Heat peut simplifier la gestion des temps de travail, soutenir les activités de restauration par le prolongement des temps de préparation en dehors des heures de préparation de pointe et assurer un produit de qualité dans les situations de maintien en température étendu.

Pour plus de renseignements sur le matériel de maintien en température compatible ou sur les systèmes complets personnalisés pour répondre à un cahier des charges particulier, consulter un représentant Alto-Shaam.

ATTENTION

AFIN DE MAINTENIR UNE TEMPÉRATURE APPROPRIÉE, NE DÉCONGELEZ OU NE RÉCHAUFFEZ PAS DES ALIMENTS FROIDS LORSQUE LE FOUR CONTIENT DES ALIMENTS CHAUDS.

MAINTIEN EN TEMPÉRATURE ET HYGIÈNE

MAINTIEN EN TEMPÉRATURE ET HYGIÈNE

GUIDE GÉNÉRAL DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

Les chefs, cuisiniers et autres professionnels de la restauration emploient diverses méthodes de cuisson. Les bonnes températures de maintien pour un produit alimentaire particulier dépendent de la teneur en humidité du produit, de sa densité, de son volume et des températures de service préconisées. Les températures de maintien doivent également tenir compte de l'appétibilité lors de la détermination de la durée de maintien en température d'un produit particulier.

La technologie Halo Heat préserve une teneur en humidité maximale du produit sans ajout d'eau, de pulvérisation d'eau ni de vapeur. Le maintien d'une humidité naturelle maximale préserve la saveur naturelle du produit et offre un goût plus authentique. En plus de la rétention de l'humidité du produit, le chauffage Halo Heat maintient une température uniforme dans tout le volume du four sans l'emploi d'un ventilateur de répartition thermique, évitant ainsi un dessèchement additionnel par évaporation ou déshydratation.

Dans un milieu de maintien fermé, une teneur excessive en humidité est une situation remédiable. Un produit qui atteint des températures extrêmement élevées durant la préparation doit être laissé à baisser en température avant d'être placé dans une atmosphère de maintien contrôlée. Si le produit ne baisse pas en température, il se forme une condensation importante, ce qui accroît la teneur en humidité sur l'extérieur du produit. Pour préserver la sécurité et la qualité des aliments tout juste cuits, prévoir une période unique de 1 à 2 minutes maximum pour la dissipation initiale de chaleur du produit.

La majorité des appareils de maintien en température Halo Heat comporte une commande thermostatique de 16 à 93 °C. Si l'appareil est équipé d'évents, fermer les événements pour assurer un maintien humide et les ouvrir pour un maintien croustillant.

PLAGE DE TEMPÉRATURE DE MAINTIEN	
VIANDE	CELSIUS
RÔTI DE BŒUF — Saignant	54 °C
RÔTI DE BŒUF — À point/Bien cuit	68 °C
POITRINE DE BŒUF	71 — 79 °C
BŒUF GROS SEL	71 — 79 °C
PASTRAMI	71 — 79 °C
TRAIN DE CÔTES — Saignant	54 °C
BIFTECK — Grillé/poêlé	60 — 71 °C
CÔTES — Bœuf ou porc	71 °C
VEAU	71 — 79 °C
JAMBON	71 — 79 °C
PORC	71 — 79 °C
AGNEAU	71 — 79 °C
VOLAILLE	
POULET — Poêlé/au four	71 — 79 °C
CANARD	71 — 79 °C
DINDE	71 — 79 °C
GÉNÉRAL	71 — 79 °C
POISSON/CRUSTACÉS/FRUITS DE MER	
POISSON — Au four/poêlé	71 — 79 °C
LANGOUSTE	71 — 79 °C
CREVETTES — Poêlées	71 — 79 °C
PRODUITS DE BOULANGERIE	
PAIN/PETITS PAINS	49 — 60 °C
DIVERS	
GRATINS	71 — 79 °C
PÂTE — Levage	27 — 38 °C
ŒUFS — Poêlés	66 — 71 °C
PLATS SURGELÉS	71 — 79 °C
HORS-D'ŒUVRE	71 — 82 °C
PÂTES	71 — 82 °C
PIZZA	71 — 82 °C
POMMES DE TERRE	82 °C
REPAS SUR PLATEAU	60 — 74 °C
SAUCES	60 — 93 °C
POTAGE	60 — 93 °C
LÉGUMES	71 — 79 °C
LES TEMPÉRATURES DE MAINTIEN INDIQUÉES NE SONT FOURNIES QU'À TITRE D'INDICATION UNIQUEMENT. TOUT MAINTIEN DE DENRÉES ALIMENTAIRES DOIT ÊTRE BASÉ SUR LES TEMPÉRATURES INTERNES DU PRODUIT. TOUJOURS RESPECTER LES RÉGLEMENTATIONS DE SANTÉ (HYGIÈNE) LOCALES POUR TOUTES LES EXIGENCES DE TEMPÉRATURES INTERNES.	

HYGIÈNE

La saveur et l'arôme des aliments sont habituellement si étroitement liés qu'il est difficile, voire impossible, de les séparer. Il existe également une importante et inséparable corrélation entre la propreté et la saveur des aliments. La propreté, le fonctionnement optimal et l'apparence du matériel contribuent grandement à la préparation de plats savoureux et appétissants. Un bon matériel maintenu propre fonctionne mieux et plus longtemps.

La majorité des plats émettent un arôme qui leur est propre et de nombreux aliments absorbent en outre les odeurs existantes. Malheureusement, lors de cette absorption, il n'y a aucune distinction entre les BONNES et les MAUVAISES odeurs. La plupart des saveurs et odeurs désagréables perturbant les activités de restauration sont causées par des bactéries. L'aigreur, la rancidité, le goût de moisi, le manque de fraîcheur ou autres saveurs ANORMALES résultent généralement d'une activité bactérienne.

Le moyen le plus facile d'assurer une pleine saveur naturelle des aliments est la propreté absolue. Ceci suppose une bonne maîtrise à la fois des impuretés visibles (saleté) et invisibles (bactéries). Seule une approche rigoureuse de l'hygiène permet d'obtenir une propreté absolue. Ceci assure une apparence attrayante du matériel, ainsi qu'une efficacité et une utilité optimales. Mais plus important encore, un bon programme d'hygiène est l'un des piliers de la prévention des intoxications alimentaires.

Le maintien en température des plats préparés n'est que l'un des facteurs importants associés à la prévention des intoxications alimentaires. Le contrôle et la régulation de la température durant la réception, l'entreposage, la préparation et le service des aliments sont tout aussi importants.

La méthode la plus précise de garantir la bonne température d'aliments froids ou chauds est la mesure de température interne des produits. Un thermomètre de qualité est un outil indispensable à cet effet et doit être utilisé systématiquement sur tous les produits qui exigent un maintien à une température spécifique.

Tout programme d'hygiène complet doit inclure la formation du personnel aux procédures d'hygiène de base. Ceci comprend notamment l'hygiène personnelle, la manipulation des aliments crus, la cuisson à une température interne suffisante et le contrôle régulier des températures internes depuis la réception jusqu'au service.

La majorité des intoxications alimentaires peut être évitée par une maîtrise correcte de la température et un programme d'hygiène complet. Ces deux facteurs constituent un socle solide sur lequel bâtir un service de qualité pour la plus grande satisfaction de la clientèle. L'adoption de pratiques hygiéniques de manipulation des aliments est d'une importance essentielle pour la santé et la sécurité de vos clients.

Renseignements supplémentaires peuvent être obtenus en contactant :

**CENTER FOR FOOD SAFETY AND APPLIED
NUTRITION FOOD AND DRUG ADMINISTRATION
1-888-SAFEFOOD**

TEMPÉRATURES INTERNES DE DENRÉES ALIMENTAIRES	
ALIMENTS CHAUDS	
ZONE DE DANGER	4 à 60 °C
ZONE CRITIQUE	21 à 49 °C
ZONE SÛRE	60 à 74 °C
ALIMENTS FROIDS	
ZONE DE DANGER	AU-DESSUS DE 4 °C
ZONE SÛRE	2 à 4 °C
ALIMENTS SURGELÉS	
ZONE DE DANGER	AU-DESSUS DE 0 °C
ZONE CRITIQUE	-18 à 0 °C
ZONE SÛRE	-18 °C OU MOINS

MAINTIEN EN TEMPÉRATURE ET HYGIÈNE

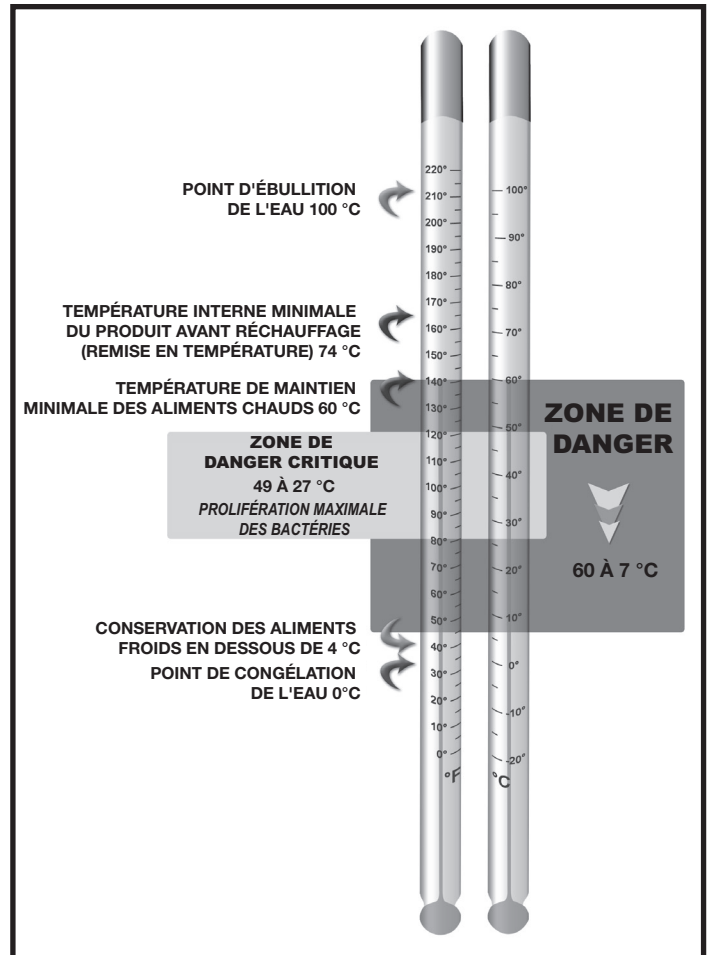
MAINTIEN EN TEMPÉRATURE ET HYGIÈNE

GUIDE DE SÉCURITÉ DES ALIMENTS

L'adoption de pratiques hygiéniques de manipulation des aliments est d'une importance essentielle pour la santé et la sécurité de vos clients. L'analyse des risques et maîtrise des points critiques, ou HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), est un programme de contrôle de la qualité des procédures d'exploitation visant à assurer l'intégrité, la qualité et la sécurité des aliments. Prendre les mesures nécessaires pour renforcer les pratiques d'hygiène s'avère à la fois relativement simple et bon marché. Les directives HACCP dépassant largement le cadre de ce manuel, des renseignements supplémentaires peuvent être obtenus en contactant l'USDA/FDA Food-borne Illness Education Information Center.

Tous les aliments chauffés doivent ensuite être maintenus à une température de 60 à 65 °C. Les aliments réchauffés après avoir été réfrigérés doivent être chauffés à un minimum de 74 °C pour empêcher la prolifération des bactéries.

- Tous les aliments à conserver doivent être couverts et placés dans un réfrigérateur ou un congélateur à une hauteur minimale de 15 cm au-dessus du sol.
- Le personnel chargé de servir les plats, de la préparation ou du lavage des ustensiles doit se couvrir les cheveux de façon efficace.
- Le personnel doit se laver les mains avant de servir ou de préparer des aliments.
- Du savon et des serviettes doivent être fournis au niveau du lavabo, qui ne doit servir que pour le lavage des mains.
- Il est interdit de fumer ou d'utiliser tout du tabac dans les zones de préparation et de service des aliments.
- Tous les contenants de service doivent être entreposés avec les surfaces de contact alimentaire couvertes ou posés à l'envers.
- Tous les ustensiles doivent être lavés dans un évier à trois bacs et plongés dans un bain de rinçage assainissant final. Contrôler le pH de l'eau de rinçage.
- Les surfaces de préparation alimentaire ne doivent pas être utilisées pour l'entreposage de produits non alimentaires.
- Tous les aliments froids doivent être entreposés à 4 °C ou moins.
- Les aliments congelés ne doivent pas être décongelés à la température ambiante ni dans de l'eau. Les mettre au réfrigérateur pour les laisser décongeler lentement.



RÉCAPITULATIF

Aux États-Unis, la Food and Drug Administration (FDA) a publié le Food Code, un guide de référence pour la prévention des intoxications alimentaires dans les établissements publics tels que les restaurants, les collectivités et les magasins d'alimentation. Le Food Code est compatible avec les principes et la terminologie du programme d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques, ou HACCP (Hazard Analysis at Critical Control Points), et comporte des dispositions étendues concernant la sécurité des aliments. Cette publication de la FDA et la réglementation vigoureuse constituent la référence ultime concernant toutes les questions de sécurité et d'hygiène alimentaires aux États-Unis. Pour de plus amples renseignements, contacter :

Center for Food Safety and Applied Nutrition
Food and Drug Administration
TÉLÉPHONE : 1-888-SAFEFOOD
www.foodsafety.gov

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

PROTECTION DES SURFACES INOX



Il est important de prévenir toute surface inox de quelconque corrosion. Les produits chimiques et corrosifs peuvent entièrement détruire la surface de l'inox. Les éponges grattantes ou autres abrasifs endommagent la surface de protection de l'inox et peuvent résulter à la corrosion de ce dernier. Même l'eau, avec un PH trop élevé peut endommager et causer de l'oxydation puis de la corrosion avec le temps. Pour finir, des produits très acides et corrosifs posés sur ces surfaces peuvent les endommager avec le temps.

Des produits de nettoyage tout comme les matériaux et méthodes employés doivent être appropriés pour préserver la vie de votre équipement. Les résidus de produits doivent être nettoyés aussi rapidement que possible et au minimum une fois par jour. Un rinçage minutieux est impératif après toute utilisation de produit nettoyant. Essuyer l'équipement après son rinçage.

DANGER

**DÉBRANCHER
L'ÉQUIPEMENT DU
SECTEUR AVANT TOUTE
MAINTENANCE.**

PRODUITS DE NETTOYAGE

Utiliser des produits non-abrasifs, spécifiques pour l'entretien des surfaces inox. Les produits de nettoyage doivent absolument ne contenir aucun chlore ni sels quaternaires. Ne jamais utiliser d'acide hydrochloridrique sur les surfaces inox. Toujours utiliser le produit nettoyant préconisé par le fabricant. Contacter le fournisseur de produits de nettoyage local pour conseil en la matière.

ACCESSOIRES NETTOYAGE

Le nettoyage doit être effectué avec un produit de nettoyage approprié et un tissu doux. Lorsque des méthodes plus agressives doivent être employées en raison de tâches difficiles à nettoyer, laisser agir le produit et utiliser une éponge non-abrasive. Éviter de rayer l'inox. Ne jamais utiliser de raclette, ni de brosse métallique ni d'éponge ou de paille de fer, pour retirer les résidus alimentaires.

ATTENTION

<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg); font-size: 0.8em;">PAS DE RACLETTE</p>	<p>POUR PROTÉGER ET PRÉSERVER LES SURFACES INOX, BANNIR TOTALEMENT L'UTILISATION D'AGENTS NETTOYANTS ABRASIFS, DE NETTOYANT CHLORIDRIQUE, OU DE NETTOYANT CONTENANT DES SELS. NE JAMAIS UTILISER D'ACIDE HYDROCHLORIDRIQUE SUR L'INOX.</p>
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg); font-size: 0.8em;">PAS DE BROsse MÉTALLIQUE</p>	
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg); font-size: 0.8em;">PAS D'ÉPONGE OU PAILLE DE FER</p>	

NETTOYAGE QUOTIDIEN DES BROCHES

Pour assurer une mesure précise de la température interne des produits, les broches de la sonde amovible doivent être nettoyées chaque jour.

1. Éliminer les débris alimentaires des broches à la fin de chaque journée de travail. Essuyer la fiche en entier et entre les broches avec un chiffon propre et une solution détergente chaude.
2. Essuyer avec un chiffon et de l'eau de rinçage propre pour éliminer le détergent.
3. Laisser les broches sécher à l'air avant de remonter la sonde détachable.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ENTRETIEN DU MATÉRIEL

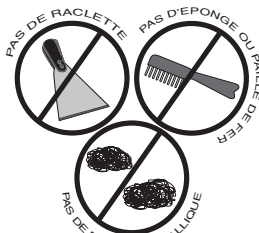
Dans des circonstances normales, ce four devrait offrir de nombreuses années de service sans panne. Il ne nécessite aucune maintenance préventive, toutefois les conseils d'entretien du matériel ci-dessous permettront d'optimiser la durée de service sans panne potentielle de ce four.

La propreté et l'apparence de ce matériel contribueront grandement à un fonctionnement efficace et à la préparation de plats savoureux et appétissants. Un bon matériel maintenu propre fonctionne mieux et plus longtemps.



NETTOYAGE QUOTIDIEN

1. Débrancher l'appareil de sa source de courant et laisser refroidir.
2. Sortir toutes les pièces détachables, telles que les grilles, les porte-grilles latéraux et les lèchefrites. Nettoyer ces éléments séparément.
3. Essuyer les surfaces métalliques intérieures du four avec une serviette en papier pour enlever les débris d'aliments.
4. Nettoyer les surfaces métalliques intérieures du four avec un chiffon ou une éponge propre et humide et tout bon détergent commercial.



REMARQUE : Éviter l'emploi de produits nettoyants abrasifs, de produits à base de chlore ou de produits contenant des sels quaternaires. Ne jamais utiliser d'acide chlorhydrique (acide muriatique) sur l'acier inoxydable.

5. Vaporiser les surfaces très sales d'un dégraissant soluble dans l'eau et laisser agir pendant 10 minutes, puis détacher la saleté avec un tampon à recurer en plastique.
6. Essuyer le tableau de commande, les événements de porte, les poignées de porte et les joints de porte avec soin car ces surfaces recueillent généralement des débris alimentaires.
7. Rincer les surfaces en les essuyant avec une éponge imbibée d'eau tiède propre.
8. Éponger l'excédent d'eau et sécher les surfaces avec un chiffon propre ou à l'air. Laisser les portes ouvertes pour sécher complètement l'intérieur. Remettre les porte-grilles et les grilles en place.
9. Essuyer les joints de porte et le tableau de commande avec un chiffon doux propre.
10. L'intérieur peut être essuyé avec une solution désinfectante après nettoyage et rinçage. Cette solution doit être homologuée pour les surfaces de contact alimentaire en acier inoxydable.

11. Pour préserver la pellicule protectrice sur l'acier inoxydable poli, nettoyer l'extérieur de l'armoire avec un produit nettoyant préconisé pour les surfaces en acier inoxydable. Vaporiser le produit sur un chiffon propre et essuyer dans le sens du grain de l'acier inoxydable.
12. Nettoyer toute surface en verre avec un produit pour vitres.

Veiller à toujours respecter la réglementation sanitaire en vigueur concernant les exigences de nettoyage et de désinfection du matériel.

NETTOYER LES ÉVÉNEMENTS DE PORTE

Les événements de porte doivent être contrôlés et nettoyés selon les besoins.

NETTOYER LES SONDES CHAQUE JOUR

Éliminer toutes les traces d'aliments des sondes. Essuyer chaque sonde et câble avec un chiffon propre et une solution détergente tiède. Éliminer le détergent en essuyant la sonde et le câble avec une eau de rinçage propre et un chiffon. Essuyer les sondes et les supports de sonde avec un tampon à l'alcool jetable ou une solution désinfectante préconisée pour les surfaces de contact alimentaire. Laisser la sonde et le câble sécher à l'air dans le support de sonde.

CONTRÔLER LE VENTILATEUR DANS LE COMPARTIMENT DE COMMANDE

Pendant que le four est chaud, vérifier que le ventilateur de la commande fonctionne. Le ventilateur est placé vers le haut au dos de l'appareil.

CONTRÔLER L'ÉTAT GÉNÉRAL DU FOUR UNE FOIS PAR MOIS

Contrôler chaque mois l'état physique et le serrage de la visserie du four. Corriger tout problème avant qu'il commence à perturber le fonctionnement du four.

DANGER



L'INTÉRIEUR ET L'EXTÉRIEUR NE DOIVENT JAMAIS ÊTRE NETTOYÉS À LA VAPEUR, ARROSÉS AU JET D'EAU NI NOYÉS DANS L'EAU OU UNE QUELCONQUE AUTRE SOLUTION LIQUIDE. NE PAS NETTOYER À L'EAU SOUS PRESSION.



CECI PRÉSENTE UN DANGER DE DOMMAGES OU DÉCHARGE ÉLECTRIQUE. LE NOYAGE DE L'APPAREIL ANNULE LA GARANTIE.



DANGER



DÉBRANCHER L'ÉQUIPEMENT DU SECTEUR AVANT TOUTE MAINTENANCE.

NE PAS UTILISER LE FOUR SI DES COMMANDES NE FONCTIONNENT PAS CORRECTEMENT

Consulter le Guide de dépannage dans ce manuel ou appeler un technicien d'entretien agréé.

INDEX DES PRODUITS

BŒUF

Poitrine de bœuf	24
Plat de côtes de bœuf	24
Plat de côtes de bœuf braisé	24
Faux-filet de bœuf	25
Côte de bœuf (n° 109).....	25
Côte de bœuf, spéciale	25
Bœuf salé.....	26
Entrecôte roulée.....	26
Rond de gîte.....	26
Rond de gîte, CAFÉTÉRIA/ENTIER	27
Filet	27
Longe de veau	27

AGNEAU

Gigot d'agneau	28
Carré d'agneau (manchonné).....	28
Jarrets d'agneau.....	28

PORC

Jambon frais.....	29
Jambon cuit et fumé	29
Côtelettes de porc.....	29
Longe de porc.....	30
Épaule de porc.....	30
Travers de porc.....	30
Cochon entier.....	31

PRODUITS DE CHARCUTERIE

Saucisse	31
----------------	----

VOLAILLE

Poulet, quartiers et demis	32
Poulet entier	32
Poulet frit, MÉTHODE EN DEUX ÉTAPES	33
Cornish hen.....	33
Canard, entier	34
Confit de canard	34
Dinde.....	34

Poitrine de dinde	35
Dinde roulée	35

POISSON

Poisson au four.....	36
Darnes de saumon	36
Truite.....	36

DIVERS

Quiche	37
Riz	37
Crème d'entremet au four.....	37
Pommes de terre au gratin.....	38
Mise en conserve	38
Crème brûlée	38
Tempérage du chocolat	39
Biscuit	39
Gâteau au fromage	39
Produits surgelés	40-41
Amuse-gueule précuits congelés	42
Sandwichs de petit déjeuner	42
Petits fours.....	43
Apprêt de la pâte.....	43

FUMAGE

Poitrine de bœuf	44
Pastami.....	44
Langue de bœuf.....	44
Jambon	45
Travers	45
Épaule de porc.....	45
Flanc de porc	46
Dinde.....	46
Filets de poisson.....	47
Saumon entier.....	47
Crevettes	47
Saumon fumé à froid.....	48
Tomates en conserve fumées à froid.....	49

Cette section indique les quantités par compartiment du four



Touche
Marche/Arrêt



Flèches
Haut/Bas



Touche
Cuisson



Touche
Durée



Touche
Sonde



Touche
Maintien



Touche
Fumoir



Touche
Démarrer

- Appuyer brièvement sur la touche **ON/OFF**.
- Appuyer sur la touche **MAINTIEN**.
- Appuyer sur les touches fléchées **HAUT/BAS** pour régler la température de maintien.
- Appuyer sur la touche **CUISSON**.
- Appuyer sur les touches fléchées **HAUT/BAS** pour régler la température de cuisson.
- En cas de cuisson à la sonde, appuyer sur la touche **SONDE**. En cas de cuisson à la durée, appuyer sur la touche **DURÉE**.
- Appuyer sur les touches fléchées **HAUT/BAS** pour régler la durée de cuisson.
- Pour le fumage, appuyer sur la touche **FUMOIR**.
- Appuyer sur les touches fléchées **HAUT/BAS** pour régler la durée de fumage.
- Fermer la porte. Attendre jusqu'au signal sonore indiquant que le four a fini de préchauffer.
- Appuyer sur la touche **DÉMARRER**.

BŒUF, AGNEAU, VEAU

CARACTÉRISTIQUES ET PRÉPARATION DU PRODUIT

PRODUIT >	POITRINE DE BŒUF	PLAT DE CÔTES DE BŒUF	PLAT DE CÔTES DE BŒUF BRAISÉ
QUANTITÉ DE VIANDE	Poitrine de bœuf, fraîche, 4 à 6 kg	Plat de côtes, pièces de 280 à 340 g	Plat de côtes, pièces de 280 à 340 g
INSTRUCTIONS	Assaisonner la poitrine et envelopper les morceaux individuellement pour la cuisson. Placer la viande enveloppée directement sur les grilles métalliques.	Assaisonner comme il se doit. Placer les morceaux côtes à côte dans les plats. Pour une cuisson ou un maintien durant la nuit, couvrir les plats de film en plastique transparent sans serrer pour préserver l'humidité du produit.	Placer les plats de côtes dans du liquide chaud pour braiser.
PLAT SUGGÉRÉ	Néant	Tôle	Plats Hotel grand format
NBRE DE GRILLES			
AS-250	1	3	2
500	3	3	3
750	2	3	3
1000	3	Néant	5
1200	3	Néant	5
ARTICLES PAR GRILLE			
AS-500	1 rôti	1 tôle grand format	1 plat grand format
500	1 rôti	1 tôle demi-format	1 plat grand format
750	3 à 4 rôtis	1 tôle grand format	2 plats grand format
1000	2 à 3 rôtis	1 tôle grand format	1 plat grand format
1200	2 à 3 rôtis	1 tôle grand format	1 plat grand format
CAPACITÉ MAX.			
AS-250	1 rôti	3 tôles grand format	2 plats grand format
500	3 rôtis jusqu'à 18 kg	3 tôles demi-format	4 plats grand format
750	6 à 8 rôtis jusqu'à 45 kg	3 tôles grand format	8 plats grand format
1000	6 à 9 rôtis jusqu'à 45 kg	4 tôles grand format	4 plats grand format
1200	6 à 9 rôtis jusqu'à 45 kg	4 tôles grand format	4 plats grand format
POSITION DES ÉVÉNTS	Ouverts à moitié	Ouverts à moitié	Ouverts à moitié
TEMP. CUISSON	121 °C	121 °C	121 °C
TEMP. SONDE		77 °C	77 °C
TEMP. MAINTIEN	71 °C	71 °C	71 °C
DURÉE CUISSON	44 min/kg plus 30 minutes pour chaque rôti supplémentaire.	3 heures pour la première tôle plus 30 minutes pour chaque tôle supplémentaire.	3 heures pour la première tôle plus 30 minutes pour chaque tôle supplémentaire.
DURÉE MAINTIEN MIN.	6 heures	6 heures	6 heures
DURÉE MAINTIEN MAX.	24 heures	18 heures	12 heures
MAINTIEN/CUISSON DE NUIT	Fortement conseillé	Requis	Fortement conseillé
TEMPÉRATURE INTERNE FINALE	73 °C	77 à 88 °C	77 à 88 °C
MARGE DE DÉPASSEMENT	25 °C à 28 °C	—	8 °C
INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES	—	—	—

Les durées et températures sont fournies à titre indicatif uniquement. Toutes les cuissons doivent s'appuyer sur la température interne du produit. En raison des différences de qualité de produit, de poids, de degré de cuisson souhaité, il peut être nécessaire d'ajuster la durée de cuisson. Veiller à toujours respecter les exigences de température interne de la réglementation sanitaire en vigueur.

CARACTÉRISTIQUES ET PRÉPARATION DU PRODUIT

PRODUIT >	FAUX-FILET DE BŒUF	CÔTE DE BŒUF	CÔTE DE BŒUF SPÉCIALE
QUANTITÉ DE VIANDE	Raccourci, desossé : 4 à 5 kg	Côte de bœuf prêt à rôtir, avec gras de couverture, n° 109 : poids moyen 9 kg	Côte de bœuf prête à rôtir, spéciale, ficelée : poids moyen 6 à 8 kg
INSTRUCTIONS	Assaisonner comme il se doit. Placer les rôtis directement sur les grilles métalliques, côté gras vers le bas. Placer les gros rôtis vers le haut du compartiment.	Assaisonner comme il se doit. Placer les rôtis directement sur les grilles métalliques, avec les plus gros vers le haut du compartiment.	Assaisonner comme il se doit. Placer les rôtis directement sur les grilles métalliques, avec les plus gros vers le haut du compartiment.
PLAT SUGGÉRÉ	Néant	Néant	Néant
NBRE DE GRILLES			
AS-250	2	1	1
500	2	2	2
750	2	2	2
1000	3	3	3
1200	3	3	3
ARTICLES PAR GRILLE			
AS-500	1 rôti	1 rôti	1 rôti
500	2 rôtis	1 rôti	1 rôti
750	4 rôtis	3 rôtis	3 rôtis
1000	3 rôtis	2 rôtis	2 rôtis
1200	3 rôtis	2 rôtis	2 rôtis
CAPACITÉ MAX.			
AS-250	2 rôtis jusqu'à 11 kg	1 rôti 9 kg	1 rôti 8 kg
500	4 rôtis jusqu'à 18 kg	2 rôtis 18 kg	2 rôtis 16 kg
750	8 rôtis jusqu'à 45 kg	6 rôtis - 54 kg	6 rôtis 45 kg
1000	9 rôtis jusqu'à 45 kg	6 rôtis - 54 kg	6 rôtis 45 kg
1200	9 rôtis jusqu'à 45 kg	6 rôtis - 54 kg	6 rôtis 45 kg
POSITION DES ÉVENTS	Ouverts à moitié	Ouverts à moitié	Ouverts à moitié
TEMP. CUISSON	121 °C	121 °C	121 °C
TEMP. SONDE	38 °C	38 °C	38 °C
TEMP. MAINTIEN	60 °C	60 °C	60 °C
DURÉE CUISSON	Rôtis de 4 à 4,5 kg : 18 minutes par kg pour le premier rôti plus 8 minutes pour chaque rôti supplémentaire. Rôtis de 5 kg : 22 minutes par kg pour le premier rôti plus 8 minutes pour chaque rôti supplémentaire.	22 minutes par kg pour le premier rôti plus 30 minutes pour chaque rôti supplémentaire.	22 minutes par kg pour le premier rôti plus 15 minutes pour chaque rôti supplémentaire.
DURÉE MAINTIEN MIN.	4 heures	4 à 6 heures	4 heures ou plus
DURÉE MAINTIEN MAX.	12 heures	24 heures	24 heures
MAINTIEN/CUISSON DE NUIT	Facultatif	Fortement conseillé	La cuisson et le maintien en température durant la nuit sont possibles avec ce morceau.
TEMPÉRATURE INTERNE FINALE	54 °C Saignant	54 °C Saignant	54 °C Saignant
MARGE DE DÉPASSEMENT	17 °C à 22 °C en fonction de la taille	17 °C	17 °C
INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES	—	—	—

Les durées et températures sont fournies à titre indicatif uniquement. Toutes les cuissons doivent s'appuyer sur la température interne du produit. En raison des différences de qualité de produit, de poids, de degré de cuisson souhaité, il peut être nécessaire d'ajuster la durée de cuisson. Veiller à toujours respecter les exigences de température interne de la réglementation sanitaire en vigueur.

BŒUF, AGNEAU, VEAU

CARACTÉRISTIQUES ET PRÉPARATION DU PRODUIT

PRODUIT >	BŒUF SALÉ	ENTRECÔTE	ROND DE GÎTE
QUANTITÉ DE VIANDE	4 à 5 kg	Entrecôte roulée, avec gras, n° 112A : 3 à 5 kg	Rond de gîte, haut (intérieur), non paré : 6 à 10 kg Gîte à la noix, non paré : 6 à 10 kg
INSTRUCTIONS	Laisser le bœuf salé dans son sac plastique d'origine et placer le sac de bœuf salé directement sur la grille métallique.	Assaisonner comme il se doit. Placer les rôtis directement sur les grilles métalliques, côté gras vers le bas. Placer les gros rôtis vers le haut du compartiment.	Assaisonner comme il se doit. Placer les rôtis directement sur les grilles métalliques, côté gras vers le bas. Placer les gros rôtis vers le haut du compartiment.
PLAT SUGGÉRÉ	Néant	Néant	Néant
NBRE DE GRILLES AS-250 500 750 1000 ou 1200	2 2 2 3	1 2 2 3	1 1 ou 2 2 3
ARTICLES PAR GRILLE AS-500 500 750 1000 ou 1200	1 rôti 2 rôtis 3 à 4 rôtis 2 à 3 rôtis	1 rôti 2 rôtis 3 rôtis 3 rôtis	1 rôti 1: rôti de 10 kg ou 2 : rôtis de 6 kg 3: rôti de 10 kg ou 4 : rôtis de 6 kg 2: rôti de 10 kg ou 3 : rôtis de 6 kg
CAPACITÉ MAX. AS-250 500 750 1000 ou 1200	2 rôtis jusqu'à 11 kg 4 rôtis jusqu'à 18 kg 6 à 8 rôtis jusqu'à 45 kg 6 à 9 rôtis jusqu'à 45 kg	1 rôti 5 kg 4 rôtis jusqu'à 18 kg 6 rôtis jusqu'à 45 kg 9 rôtis jusqu'à 45 kg	1 rôti jusqu'à 10 kg 2 grands ou 4 petits rôtis jusqu'à 18 kg 6 rôtis jusqu'à 45 kg 6 grands ou 9 petits rôtis jusqu'à 45 kg
POSITION DES ÉVÉNEMENTS	Ouverts à moitié	Ouverts à moitié	Ouverts à moitié
TEMP. CUISSON	121 °C	121 °C	121 °C
TEMP. SONDE	38 °C	38 °C	38 °C
TEMP. MAINTIEN	71 °C	60 °C	60 °C
DURÉE CUISSON	44 minutes par kg pour la première pièce de bœuf salé plus 30 minutes pour chaque pièce de bœuf salé supplémentaire.	Rôtis de 4 à 5 kg : 18 minutes par kg pour le premier rôti plus 10 minutes pour chaque rôti supplémentaire. Rôtis de 5 kg : 22 minutes par kg pour le premier rôti plus 10 minutes pour chaque rôti supplémentaire.	Rôtis de 6 kg : 22 minutes par kg pour le premier rôti plus 15 minutes pour chaque rôti supplémentaire. Rôtis de 7 à 10 kg : 22 minutes par kg pour le premier rôti plus 30 minutes pour chaque rôti supplémentaire.
DURÉE MAINTIEN MIN.	6 heures ou plus	4 heures	Rôtis de 6 kg : 4 à 6 heures Rôtis de 7 à 10 kg : 8 à 10 h
DURÉE MAINTIEN MAX.	24 heures	12 heures	Rôtis de 6 kg : 12 heures Rôtis de 7 à 10 kg : 24 heures
MAINTIEN/CUISSON DE NUIT	Requis	Facultatif	Facultatif pour les petits rôtis. Fortement conseillé pour les morceaux les plus gros.
TEMPÉRATURE INTERNE FINALE	79 °C	54 °C Saignant	54 °C Saignant
MARGE DE DÉPASSEMENT	—	17 °C à 22 °C en fonction de la taille	17 °C
INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES	Le cas échéant, le bœuf salé peut être sorti du sac et enveloppé de film plastique transparent pour la cuisson.	—	Ne pas surcharger le four.

Les durées et températures sont fournies à titre indicatif uniquement. Toutes les cuissons doivent s'appuyer sur la température interne du produit. En raison des différences de qualité de produit, de poids, de degré de cuisson souhaité, il peut être nécessaire d'ajuster la durée de cuisson. Veiller à toujours respecter les exigences de température interne de la réglementation sanitaire en vigueur.

CARACTÉRISTIQUES ET PRÉPARATION DU PRODUIT

PRODUIT >	ROND DE GÎTE (CAFÉTÉRIA OU ENTIER)	FILET	LONGE DE VEAU
QUANTITÉ DE VIANDE	L'une quelconque des parties du gîte pouvant être découpées lors d'un buffet. Ces morceaux peuvent être sur l'os ou desossés, avec ou sans manchon. POIDS : 18 à 23 kg 23 à 36 kg	Longe de bœuf, filet entier, sans muscle latéral, dépouillé : 2 à 3 kg	Longe de veau, parée : 4 à 5 kg
INSTRUCTIONS	La viande doit être une température interne réfrigérée de 3 à 4 °C lorsqu'elle est placée dans un four préchauffé.	Assaisonner comme il se doit et placer directement sur les grilles métalliques.	Assaisonner comme il se doit et placer directement sur les grilles métalliques.
PLAT SUGGÉRÉ	Néant	Néant	Néant
NBRE DE GRILLES			
AS-250	—	2	1
500	1	2	2
750	1	3	2
1000 ou 1200	1	3	3
ARTICLES PAR GRILLE			
AS-500	—	2 filets	1 rôti
500	1 rôti	3 filets	2 rôtis
750	1 à 2 rôtis	5 filets	4 rôtis
1000 ou 1200	1 à 2 rôtis	5 filets	3 rôtis
CAPACITÉ MAX.			
AS-250	—	4 filets	1 rôti
500	18 kg	6 filets	4 rôtis
750	jusqu'à 36 kg	15 filets	8 rôtis
1000 ou 1200	jusqu'à 36 kg	15 filets	9 rôtis
POSITION DES ÉVÉNEMENTS	Ouverts à moitié	Ouverts à moitié	Ouverts à moitié
TEMP. CUISSON	121 °C	121 à 135 °C	121 °C
TEMP. SONDE	38 °C	35 °C	38 °C
TEMP. MAINTIEN	66 °C	60 °C	60 °C
DURÉE CUISSON	Rôtis de 18 à 22 kg : 22 minutes par kg pour le premier rôti plus 15 minutes pour chaque rôti supplémentaire. Rôtis de 23 à 36 kg : UN SEUL RÔTI — 15 minutes par kilogramme	Pleine charge, saignant : 1 heure	26 minutes par kg pour le premier rôti plus 20 minutes pour chaque rôti supplémentaire.
DURÉE MAINTIEN MIN.	Rôtis de 18 à 22 kg : 6 à 8 h Rôtis de 23 à 36 kg : 8 à 12 h	1 heure	1 heure
DURÉE MAINTIEN MAX.	24 heures	6 heures	10 heures
MAINTIEN/CUISSON DE NUIT	Requis	Déconseillé	Déconseillé
TEMPÉRATURE INTERNE FINALE	59 °C Saignant	54 °C Saignant	60 °C Saignant-à point
MARGE DE DÉPASSEMENT	—	22 °C	22 °C
INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES	Lors de la cuisson de ces gros rôtis, renforcer le support en superposant deux grilles sur une même glissière.	—	—

Les durées et températures sont fournies à titre indicatif uniquement. Toutes les cuissons doivent s'appuyer sur la température interne du produit. En raison des différences de qualité de produit, de poids, de degré de cuisson souhaité, il peut être nécessaire d'ajuster la durée de cuisson. Veiller à toujours respecter les exigences de température interne de la réglementation sanitaire en vigueur.

BŒUF, AGNEAU, VEAU

CARACTÉRISTIQUES ET PRÉPARATION DU PRODUIT

PRODUIT >	GIGOT D'AGNEAU	CARRÉ D'AGNEAU (MANCHONNÉ)	JARRETS D'AGNEAU
QUANTITÉ DE VIANDE	Gigot d'agneau, désossé, ficelé : 4 à 5 kg	Carré d'agneau, prêt à rôtir, simple, manchonné : 7 côtes	Jarrets d'agneau
INSTRUCTIONS	Assaisonner comme il se doit et placer directement sur les grilles métalliques.	Assaisonner comme il se doit. Placer les carrés sur des tôles avec les grilles de refroidissement posées dans les tôles.	Placer les jarrets dans le liquide de braisage chaud.
PLAT SUGGÉRÉ	Néant	Tôle	Plats Hotel grand format
NBRE DE GRILLES			
AS-250	1	2	néant
500	2	4	néant
750	2	4	néant
1000 ou 1200	3	néant	3
ARTICLES PAR GRILLE			
AS-500	1 rôti	1 tôle demi-format	1
500	2 rôtis	1 tôle demi-format	1
750	6 rôtis	1 tôle grand format	2
1000 ou 1200	4 rôtis	1 tôle grand format	1
CAPACITÉ MAX.			
AS-250	1 rôti	2 tôles demi-format	1 plats grand format
500	4 rôtis jusqu'à 18 kg	4 tôles demi-format	4 plats grand format
750	12 rôtis jusqu'à 45 kg	4 tôles grand format	8 plats grand format
1000 ou 1200	12 rôtis jusqu'à 45 kg	4 tôles grand format	4 plats grand format
POSITION DES ÉVENTS	Ouverts à moitié	Ouverts à moitié	Ouverts à moitié
TEMP. CUISSON	121 °C	121 °C	121 °C
TEMP. SONDE	41 °C	32 °C	71 °C
TEMP. MAINTIEN	SAIGNANT : 60 °C SAIGNANT-À POINT : 60 °C À POINT : 66 °C À POINT-BIEN CUIT : 71 °C BIEN CUIT : 71 °C	71 °C	71 °C
DURÉE CUISSON	22 minutes par kg pour le premier rôti plus 15 minutes pour chaque rôti supplémentaire.	1,5 heures Pleine charge	3 heures + 30 minutes par tôle
DURÉE MAINTIEN MIN.	2 heures	1 heure	4 heures
DURÉE MAINTIEN MAX.	10 heures	4 heures	12 heures
MAINTIEN/CUISSON DE NUIT	Facultatif	Déconseillé	Oui
TEMPÉRATURE INTERNE FINALE	SAIGNANT : 54 °C SAIGNANT-À POINT : 57 °C À POINT : 63 °C À POINT-BIEN CUIT : 66 °C BIEN CUIT : 71 °C	57 à 60 °C	71 °C
MARGE DE DÉPASSEMENT	14 °C	25-18 °C	11 °C
INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES	—	—	—

Les durées et températures sont fournies à titre indicatif uniquement. Toutes les cuissons doivent s'appuyer sur la température interne du produit. En raison des différences de qualité de produit, de poids, de degré de cuisson souhaité, il peut être nécessaire d'ajuster la durée de cuisson. Veiller à toujours respecter les exigences de température interne de la réglementation sanitaire en vigueur.

PORC, PRODUITS DE CHARCUTERIE

CARACTÉRISTIQUES ET PRÉPARATION DU PRODUIT

PRODUIT >	JAMBON FRAIS	JAMBON - CUIT ET FUMÉ	CÔTELETTES DE PORC
QUANTITÉ DE VIANDE	Jambon frais : 6 à 8 kg	Jambon, desossé, écouenné, salaisonné et fumé : 4,5 à 6 kg	Côtelettes de filet : poids de 85 à 227 grammes environ. Côtes de porc en portefeuille (FARCIES) : poids de 142 à 227 grammes environ. Épaisseur : 25 à 38 mm
INSTRUCTIONS	Assaisonner comme il se doit et placer directement sur les grilles métalliques.	Placer le jambon directement sur les grilles métalliques pour la cuisson.	Assaisonner comme il se doit. Placer les pièces côte à côte sur les tôles.
PLAT SUGGÉRÉ	Néant	Néant	Tôle
NBRE DE GRILLES			
AS-250	1	2	3
500	2	2	4
750	2	2	4
1000 ou 1200	3	3	Néant
ARTICLES PAR GRILLE			
AS-500	1 jambon	1 jambon	1 tôle demi-format
500	2 jambons	2 jambons	1 tôle demi-format
750	2 à 4 jambons	4 jambons	1 tôle grand format
1000 ou 1200	2 à 3 jambons	3 jambons	1 tôle grand format
CAPACITÉ MAX.			
AS-250	1 jambon	2 jambons	3 tôles demi-format
500	4 jambons jusqu'à 18 kg	4 jambons jusqu'à 18 kg	4 tôles demi-format
750	4 à 8 jambons jusqu'à 45 kg	8 jambons jusqu'à 45 kg	4 tôles grand format
1000 ou 1200	6 à 9 jambons jusqu'à 45 kg	9 jambons jusqu'à 45 kg	5 tôles grand format
POSITION DES ÉVÉNTS	Ouverts à moitié	Ouverts à moitié	Ouverts à moitié
TEMP. CUISSON	121 à 135 °C	121 à 135 °C	121 °C
TEMP. SONDE	57 °C	64 °C	54 °C
TEMP. MAINTIEN	71 °C	71 °C	71 °C
DURÉE CUISSON	26 minutes par kg pour le premier jambon plus 30 minutes pour chaque jambon supplémentaire.	26 minutes par kg pour le premier jambon plus 30 minutes pour chaque jambon supplémentaire.	3,5 heures Pleine charge
DURÉE MAINTIEN MIN.	2 heures	1 à 2 heures	1,5 heures
DURÉE MAINTIEN MAX.	10 heures	10 heures	6 à 8 heures
MAINTIEN/CUISSON DE NUIT	Facultatif	Facultatif	Déconseillé
TEMPÉRATURE INTERNE FINALE	71 °C	71 °C	71 à 77 °C
MARGE DE DÉPASSEMENT	7 °C	7 °C	17 °C
INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES	—	—	—
Les durées et températures sont fournies à titre indicatif uniquement. Toutes les cuissons doivent s'appuyer sur la température interne du produit. En raison des différences de qualité de produit, de poids, de degré de cuisson souhaité, il peut être nécessaire d'ajuster la durée de cuisson. Veiller à toujours respecter les exigences de température interne de la réglementation sanitaire en vigueur.			

PORC, PRODUITS DE CHARCUTERIE

CARACTÉRISTIQUES ET PRÉPARATION DU PRODUIT			
PRODUIT >	LONGE DE PORC	ÉPAULE DE PORC	CÔTES DE PORC
QUANTITÉ DE VIANDE	Longe de porc, désossée, ficelée : 4 à 5 kg	Épaule de porc, palette, désossée : 4 à 5 kg	Côtes levées (Spareribs) : 38 kg ou moins Longe de porc, côtes premières (BABY BACK RIBS) : 38 kg ou moins
INSTRUCTIONS	Assaisonner comme il se doit et placer les rôtis directement sur les grilles métalliques pour la cuisson.	Assaisonner comme il se doit et placer dans les plats.	Les côtes peuvent être cuites congelées ou dégelées. Assaisonner comme il se doit. Placer les côtes sur des tôles, en les chevauchant légèrement, et couvrir de film plastique transparent uniquement pour les cuissons durant la nuit. Le cas échéant, utiliser de la sauce barbecue à l'assaisonnement initial pour imprégner la viande durant la cuisson.
PLAT SUGGÉRÉ	Néant	Plats Hotel grand format	Tôle
NBRE DE GRILLES			
AS-250	2	1	3
500	2	2	3
750	3	Néant	4
1000 ou 1200	3	3	Néant
ARTICLES PAR GRILLE			
AS-500	2 rôtis	2 rôtis par plat / 1 plat	1 tôle demi-format
500	2 rôtis	2 rôtis par plat / 2 plats	1 tôle demi-format
750	3 rôtis	2 rôtis par plat / 2 plats	1 tôle grand format
1000 ou 1200	3 rôtis	2 rôtis par plat / 2 plats	1 tôle grand format
CAPACITÉ MAX.			
AS-250	4 rôtis	2 rôtis	3 tôles demi-format 9 kg environ
500	4 rôtis jusqu'à 18 kg	4 rôtis jusqu'à 18 kg	3 tôles demi-format 9 kg environ
750	9 rôtis jusqu'à 45 kg	10 rôtis jusqu'à 45 kg	4 tôles grand format
1000 ou 1200	9 rôtis jusqu'à 45 kg	12 rôtis jusqu'à 45 kg	5 tôles grand format
POSITION DES ÉVÉNEMENTS	Ouverts à moitié	Ouverts à moitié	Ouverts à moitié
TEMP. CUISSON	121 à 135 °C	121 °C	121 °C
TEMP. SONDE	49 °C	80 °C	Déconseillé
TEMP. MAINTIEN	71 °C	71 °C	71 °C
DURÉE CUISSON	33 minutes par kg pour le premier rôti plus 30 minutes pour chaque rôti supplémentaire.	33 minutes par kg pour le premier rôti plus 30 minutes pour chaque rôti supplémentaire.	CÔTES DÉGELÉES : 2,5 à 3,5 heures CÔTES CONGELÉES : 3,5 à 4,5 heures Pleine charge
DURÉE MAINTIEN MIN.	2 heures	2 heures	1,5 heures
DURÉE MAINTIEN MAX.	12 heures	12 heures	12 heures
MAINTIEN/CUISSON DE NUIT	Fortement conseillé	Fortement conseillé	Facultatif
TEMPÉRATURE INTERNE FINALE	68 à 74 °C	74 à 77 °C	71 à 77 °C Bien cuit
MARGE DE DÉPASSEMENT	7 °C	—	—
INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES	—	—	De la sauce barbecue supplémentaire peut être ajouté à la fin du cycle de maintien. Chauffer la sauce à 66 °C et badigeonner les côtes juste avant de servir.
Les durées et températures sont fournies à titre indicatif uniquement. Toutes les cuissons doivent s'appuyer sur la température interne du produit. En raison des différences de qualité de produit, de poids, de degré de cuisson souhaité, il peut être nécessaire d'ajuster la durée de cuisson. Veiller à toujours respecter les exigences de température interne de la réglementation sanitaire en vigueur.			

PORC, PRODUITS DE CHARCUTERIE

CARACTÉRISTIQUES ET PRÉPARATION DU PRODUIT

PRODUIT >	COCHON ENTIER	PRODUITS DE CHARCUTERIE	RECETTE
QUANTITÉ DE VIANDE	cochon entier de 15 kg	Saucisse, fraîche : Toute variété de produit de charcuterie, notamment saucisse à rôtir, chipolata, saucisse fumée, saucisse de Strasbourg, etc.	
INSTRUCTIONS	Replier les pattes arrière sous le cochon pour l'asseoir sur la grille. Badigeonner de colorant caramel et assaisonner.	Placer les saucisses côte à côte sur les tôles. Ajouter suffisamment d'eau chaude pour tout juste couvrir le fond de chaque tôle. Recouvrir chaque tôle de film plastique transparent.	
PLAT SUGGÉRÉ	Néant	Tôle	
NBRE DE GRILLES			
AS-250	—	3	
500	—	4	
750	1	5	
1000 ou 1200	2	Néant	
ARTICLES PAR GRILLE			
AS-500	—	1 tôle demi-format	
500	—	1 tôle demi-format	
750	1	1 tôle grand format	
1000 ou 1200	1	1 tôle grand format	
CAPACITÉ MAX.			
AS-250	—	3 tôles demi-format	
500	—	4 tôles demi-format	
750	1	5 tôles grand format	
1000 ou 1200	1	8 tôles grand format	
POSITION DES ÉVÉNEMENTS	Complètement ouverts	Complètement ouverts	
TEMP. CUISSON	121 °C	121 °C	
TEMP. SONDE	80 °C	Déconseillé	
TEMP. MAINTIEN	71 °C	71 °C	
DURÉE CUISSON	5 heures	1,5 à 2 heures Pleine charge	
DURÉE MAINTIEN MIN.	néant	néant	
DURÉE MAINTIEN MAX.	12 heures	6 heures	
MAINTIEN/CUISSON DE NUIT	Requis	Déconseillé	
TEMPÉRATURE INTERNE FINALE	75 °C	77 °C	
MARGE DE DÉPASSEMENT	—	—	
INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES	Durée de réchauffage : 121 °C 5 heures	Pour les saucisses précuites, utiliser les mêmes réglages de durée et de température que pour les saucisses fraîches. La durée de cuisson des saucisses précuites peut varier, en particulier pour les charges partielles. Lors du chauffage d'une pleine charge de saucisse précuite, contrôler la température interne du produit au bout d'une (1) heure de cuisson environ.	

Les durées et températures sont fournies à titre indicatif uniquement. Toutes les cuissons doivent s'appuyer sur la température interne du produit. En raison des différences de qualité de produit, de poids, de degré de cuisson souhaité, il peut être nécessaire d'ajuster la durée de cuisson. Veiller à toujours respecter les exigences de température interne de la réglementation sanitaire en vigueur.

VOLAILLE

CARACTÉRISTIQUES ET PRÉPARATION DU PRODUIT		
PRODUIT >	POULET, QUARTIERS ET DEMIS	POULET ENTIER
QUANTITÉ DE VIANDE	poids moyen 1,1 à 1,2 kg	1 à 1,2 kg
INSTRUCTIONS	Nettoyer le poulet et enlever l'excédent de gras. Badigeonner le poulet d'huile, de beurre ou de margarine (FACULTATIF). Assaisonner comme il se doit et saupoudrer de paprika.	Nettoyer le poulet et enlever l'excédent de gras. Badigeonner le poulet d'huile, de beurre ou de margarine (FACULTATIF). Assaisonner comme il se doit et saupoudrer de paprika. Pour obtenir une belle présentation, replier les ailes et les glisser sous le dos du poulet. Entailler la peau du poulet (sous l'arrière), croiser les pattes et les enfiler toutes les deux à travers l'entaille.
PLAT SUGGÉRÉ	Tôle	Tôle
NBRE DE GRILLES		
AS-250	2	2
500	3	2
750	3	2
1000 ou 1200	Néant	Néant
ARTICLES PAR GRILLE		
AS-500	1 tôle demi-format	3 poulet
500	1 tôle demi-format	4 poulet
750	1 tôle grand format	9 poulet
1000 ou 1200	1 tôle grand format	9 poulet
CAPACITÉ MAX.		
AS-250	12 demis, 2 tôles demi-format	6 poulets - 6 tôles grand format
500	18 demis ou 60 quartiers, 3 tôles demi-format	8 poulets - 2 tôles demi-format
750	36 demis ou 120 quartiers, 3 tôles grand format	18 poulets - 2 tôles grand format
1000 ou 1200	48 demis ou 160 quartiers, 4 tôles grand format	27 poulets - 3 tôles grand format
POSITION DES ÉVENTS	Complètement ouverts	Complètement ouverts
TEMP. CUISSON	135 à 149 °C	135 à 149 °C
TEMP. SONDE	68 °C	68 °C
TEMP. MAINTIEN	71 °C	71 °C
DURÉE CUISSON	2,5 à 3 heures, pleine charge	3 à 3,5 heures, pleine charge
DURÉE MAINTIEN MIN.	30 minutes	1 heure
DURÉE MAINTIEN MAX.	8 heures*	8 à 10 heures
MAINTIEN/CUISSON DE NUIT	Déconseillé	Facultatif*
TEMPÉRATURE INTERNE FINALE	85 °C	85 °C
MARGE DE DÉPASSEMENT	7 °C	6 à 8 °C
INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES	*En cas de maintien de plus de 30 minutes, couvrir les poulets de film plastique transparent.	* En cas de cuisson ou de maintien durant la nuit, couvrir les plats de poulet cru de film plastique transparent pour la cuisson. Régler le thermostat de cuisson sur 121 °C pendant 4 heures. Le cas échéant, chauffer de la sauce barbecue à 66 °C et en badigeonner le poulet 1 heure environ avant de servir.
Les durées et températures sont fournies à titre indicatif uniquement. Toutes les cuissons doivent s'appuyer sur la température interne du produit. En raison des différences de qualité de produit, de poids, de degré de cuisson souhaité, il peut être nécessaire d'ajuster la durée de cuisson. Veiller à toujours respecter les exigences de température interne de la réglementation sanitaire en vigueur.		

CARACTÉRISTIQUES ET PRÉPARATION DU PRODUIT

PRODUIT >	POULET FRIT (MÉTHODE EN DEUX ÉTAPES*)	CORNISH HEN
QUANTITÉ DE VIANDE	Poulet à frire de 1,1 à 1,2 kg, coupé en 8 quartier	340 g chacun
INSTRUCTIONS	Nettoyer le poulet et enlever tout l'excédent de gras. Plonger le poulet dans de l'eau froide salée pendant 15 minutes, l'égoutter et le saupoudrer de chapelure. Vaporiser les plats d'agent de démoulage végétal. Placer les poulets côte à côte dans les plats en séparant les poitrine et les ailes des pattes et des cuisses. Recouvrir chaque poulet de film plastique transparent lâche.	Nettoyer les poules et enlever l'excédent de gras. Replier les ailes et les placer sous le dos de l'oiseau. Entailler la peau (sous l'arrière de l'oiseau), croiser les pattes et les enfiler toutes les deux à travers l'entaille. Badigeonner les poules d'huile, de beurre ou de margarine (FACULTATIF). Assaisonner comme il se doit et saupoudrer de paprika. Les espacer régulièrement sur les tôles.
PLAT SUGGÉRÉ	Tôle	Tôle
NBRE DE GRILLES		
AS-250	2	1
500	3	2
750	3	3
1000 ou 1200	Néant	Néant
ARTICLES PAR GRILLE		
AS-500	1 tôle demi-format	1 tôle demi-format, 9 poules par tôle
500	1 tôle demi-format	1 tôle demi-format, 9 poules par tôle
750	1 tôle grand format	1 tôle grand format, 18 poules par tôle
1000 ou 1200	1 tôle grand format	1 tôle grand format, 18 poules par tôle
CAPACITÉ MAX.		
AS-250	12 demis, 2 tôles demi-format	1 tôle demi-format, 9 poules par tôle
500	18 demis ou 60 quartiers, 3 tôles demi-format	2 tôles demi-format, 18 poules Cornish
750	36 demis ou 120 quartiers, 3 tôles grand format	3 tôles plein format, 54 poules Cornish
1000 ou 1200	48 demis ou 160 quartiers, 4 tôles grand format	4 tôles plein format, 72 poules Cornish
POSITION DES ÉVÉNEMENTS	Ouverts à moitié	Complètement ouverts
TEMP. CUISSON	135 °C	135 °C
TEMP. SONDE	68 °C	68 °C
TEMP. MAINTIEN	71 °C	71 °C
DURÉE CUISSON	2,5 à 3 heures - pleine charge	3 à 3,5 heures - pleine charge
DURÉE MAINTIEN MIN.	néant	1 heure
DURÉE MAINTIEN MAX.	4 heures	4 à 6 heures
MAINTIEN/CUISSON DE NUIT	Déconseillé	Déconseillé
MARGE DE DÉPASSEMENT	7 °C	6 °C
TEMPÉRATURE INTERNE FINALE	82 °C	79 °C
INFOS SUPPL.	Voir ci-dessous	—
Les durées et températures sont fournies à titre indicatif uniquement. Toutes les cuissons doivent s'appuyer sur la température interne du produit. En raison des différences de qualité de produit, de poids, de degré de cuisson souhaité, il peut être nécessaire d'ajuster la durée de cuisson. Veiller à toujours respecter les exigences de température interne de la réglementation sanitaire en vigueur.		

***POULET FRIT EN DEUX ÉTAPES**

La méthode en deux étapes consiste à précuire le poulet dans un four basse température pour préserver l'humidité du produit, puis à lui conférer une apparence croustillante en le plongeant dans la friteuse pendant une très courte durée. Cette méthode peut s'utiliser sur le produit sortant directement du four ou le produit peut être précuit et frit directement depuis la chambre froide. Avec cette méthode en deux temps, le poulet est juteux, savoureux, dodu et doré. Le rétrécissement est faible et la graisse à friture dure beaucoup plus longtemps.

Friture directement à la sortie du four

1. Préchauffer la friteuse à 168 °C.
2. Si un enrobage plus épais ou plus croustillant est souhaité, sortir les portions de poulet nécessaires du four et les saupoudrer de panure.
3. Plonger le poulet dans la friteuse pendant trois minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré.
4. Le poulet peut être frit sur commande individuelle ou en grandes quantités. S'il est frit en grandes quantités, poser les pièces frites sur tôle équipée d'une grille métallique et placer les tôles dans une vitrine Alto-Shaam préchauffée ou dans une armoire de maintien en température avec les événements de porte complètement ouverts.

Friture depuis le réfrigérateur

1. Sortir le poulet du four Alto-Shaam Halo Heat, l'emballer, le refroidir rapidement et le conserver sous réfrigération entre 3 et 4 °C.
2. Préchauffer la friteuse à 168 °C.
3. Sortir les portions de poulet précuit nécessaires du réfrigérateur.
4. Plonger le poulet dans la friteuse pendant 6 à 7 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré.

VOLAILLE

CARACTÉRISTIQUES ET PRÉPARATION DU PRODUIT

PRODUIT >	CANARD ENTIER	CONFIT DE CANARD	DINDE
QUANTITÉ DE VIANDE	Canard entier : 2 kg	Quartiers de canard	Dinde entière : 11 kg
INSTRUCTIONS	Assaisonner comme il se doit. Frotter à l'huile et au paprika et placer directement sur les grilles métalliques.	Préparer suivant la recette habituelle.	La dinde doit être totalement décongelée. Assaisonner comme il se doit. Frotter à l'huile, au beurre ou à la margarine (FACULTATIF) et saupoudrer de paprika. Poser directement sur les grilles métalliques.
PLAT SUGGÉRÉ	Néant	Plats Hotel grand format	Néant
NBRE DE GRILLES AS-250 500 750 1000 ou 1200	1 2 2 3	2 2 4 4	1 1 1 2
ARTICLES PAR GRILLE AS-500 500 750 1000 ou 1200	3 canards 3 canards 6 canards 4 canards	1 plat grand format 1 plats grand format 2 plats grand format 1 plat grand format	1 dinde 1 dinde 2 dindes 2 dindes
CAPACITÉ MAX. AS-250 500 750 1000 ou 1200	3 canards 6 canards 12 canards 12 canards	2 plats grand format 4 plats grand format 8 plats grand format 4 plats grand format	1 dinde 1 dinde 2 dindes 4 dindes
POSITION DES ÉVÉNTS	Complètement ouverts	Complètement ouverts	Complètement ouverts
TEMP. CUISSON	149 °C	121 °C	121 °C
TEMP. SONDE	68 °C	Déconseillé	Mesurer 63 °C dans la cuisse
TEMP. MAINTIEN	71 °C	71 °C	71 °C
DURÉE CUISSON	2,5 à 3 heures - pleine charge	3 heures	22 minutes par kg pour la première dinde plus 30 minutes pour chaque dinde supplémentaire.
DURÉE MAINTIEN MIN.	1 heure	4 heures	1 à 2 heures
DURÉE MAINTIEN MAX.	8 heures	12 heures	10 heures
MAINTIEN/CUISSON DE NUIT	Déconseillé	Oui	Fortement conseillé
MARGE DE DÉPASSEMENT	11 °C	—	85 °C
TEMPÉRATURE INTERNE FINALE	85 à 88 °C	85 °C	6 à 11 °C en fonction de la taille
INFOS SUPPL.	—	—	—

Les durées et températures sont fournies à titre indicatif uniquement. Toutes les cuissons doivent s'appuyer sur la température interne du produit. En raison des différences de qualité de produit, de poids, de degré de cuisson souhaité, il peut être nécessaire d'ajuster la durée de cuisson. Veiller à toujours respecter les exigences de température interne de la réglementation sanitaire en vigueur.

CARACTÉRISTIQUES ET PRÉPARATION DU PRODUIT

PRODUIT >	POITRINE DE DINDE	DINDE ROULÉE	RECETTE
QUANTITÉ DE VIANDE	5 à 7 kg	Précuite, congelée : 4 à 5 kg	
INSTRUCTIONS	La poitrine de dinde doit être une température réfrigérée de 3 à 4 °C lorsqu'elle est placée dans un four préchauffé. Assaisonner comme il se doit. Badigeonner d'huile, de beurre ou de margarine (FACULTATIF) et saupoudrer de paprika. Poser les poitrines directement sur les grilles métalliques.	Poser les roulades de dinde complètement congelés directement sur les grilles métalliques pour réchauffer.	
PLAT SUGGÉRÉ	Néant	Néant	
NBRE DE GRILLES			
AS-250	2	1	
500	2	2	
750	2	2	
1000 ou 1200	3	3	
ARTICLES PAR GRILLE			
AS-500	1 poitrine de dinde	1 roulade de dinde	
500	2 poitrines de dinde	2 roulades de dinde	
750	4 poitrines de dinde	4 roulades de dinde	
1000 ou 1200	3 poitrines de dinde	3 roulades de dinde	
CAPACITÉ MAX.			
AS-250	2 poitrines de dinde	1 roulades de dinde	
500	4 poitrines de dinde	4 roulades de dinde	
750	8 poitrines de dinde	8 roulades de dinde	
1000 ou 1200	9 poitrines de dinde	9 roulades de dinde	
POSITION DES ÉVÉNEMENTS	Complètement ouverts	Complètement ouverts	
TEMP. CUISSON	121 à 135 °C	121 °C	
TEMP. SONDE	60 °C	60 °C	
TEMP. MAINTIEN	71 °C	71 °C	
DURÉE CUISSON	3,5 à 4,5 heures Pleine charge	3 à 4 heures Pleine charge	
DURÉE MAINTIEN MIN.	1 heure	1 heure	
DURÉE MAINTIEN MAX.	10 heures	6 à 8 heures	
MAINTIEN/CUISSON DE NUIT	Facultatif*	Déconseillé	
TEMPÉRATURE INTERNE FINALE	82 °C	74 °C	
MARGE DE DÉPASSEMENT	4 °C	6 °C	
INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES	*En cas de cuisson ou de maintien durant la nuit, régler le thermostat de cuisson sur 121 °C	—	

Les durées et températures sont fournies à titre indicatif uniquement. Toutes les cuissons doivent s'appuyer sur la température interne du produit. En raison des différences de qualité de produit, de poids, de degré de cuisson souhaité, il peut être nécessaire d'ajuster la durée de cuisson. Veiller à toujours respecter les exigences de température interne de la réglementation sanitaire en vigueur.

POISSON

CARACTÉRISTIQUES ET PRÉPARATION DU PRODUIT

PRODUIT >	POISSON AU FOUR	DARNES DE SAUMON	TRUITE
QUANTITÉ DE VIANDE	Filets de poisson, frais ou surgelés : 170 à 227 grammes	170 à 227 grammes, épaisseur 25 mm	Entier : 450 g habillé
INSTRUCTIONS	Ne pas décongeler les filets surgelés. Vaporiser ou enduire les tôles d'huile. Placer les filets côte à côte sur les tôles. Badigeonner le poisson d'huile, de beurre ou de margarine. Assaisonner comme il se doit et légèrement saupoudrer de paprika. Couvrir les tôles de film plastique transparent lâche.	Vaporiser ou enduire les tôles d'huile, de beurre ou de margarine. Placer les darnes côte à côte sur les tôles. Assaisonner comme il se doit.	Vaporiser ou enduire les tôles d'huile. Essuyer les truites avec une serviette humide et les poser côte à côte sur les tôles. Assaisonner comme il se doit.
PLAT SUGGÉRÉ	Tôle	Tôle	Tôle
NBRE DE GRILLES			
AS-250	3	3	4
500	4	4	6
750	6	4	6
1000 ou 1200	Néant	Néant	Néant
ARTICLES PAR GRILLE			
AS-500	1 tôle demi-format	7 à 8 darnes par tôle, 1 tôle demi-format	6 truites, 1 tôle demi-format
500	1 tôle demi-format	7 à 8 darnes par tôle, 1 tôle demi-format	6 truites, 1 tôle demi-format
750	1 tôle grand format	15 darnes par tôle, 1 tôle grand format	12 truites, 1 tôle grand format
1000 ou 1200	1 tôle grand format	15 darnes, 1 tôle grand format	12 truites, 1 tôle grand format
CAPACITÉ MAX.			
AS-250	3 tôles demi-format	21 à 24 darnes, 1 tôle demi-format	24 truites, 4 tôles demi-format
500	4 tôles demi-format	28 à 32 darnes, 4 tôles demi-format	36 truites, 6 tôles demi-format
750	6 tôles grand format	60 darnes, 4 tôles grand format	72 truites, 6 tôles grand format
1000 ou 1200	8 tôles grand format	75 darnes, 5 tôles grand format	96 truites, 8 tôles grand format
POSITION DES ÉVÉNEMENTS	Ouverts à moitié	Ouverts à moitié	Ouverts à moitié
TEMP. CUISSON	135 °C	135 °C	135 °C
TEMP. SONDE	Déconseillé	Déconseillé	Déconseillé
TEMP. MAINTIEN	71° C	71 °C	71 °C
DURÉE CUISSON	1,5 à 2,5 heures Pleine charge	1,5 heures Pleine charge	1 à 1,5 heures Pleine charge
DURÉE MAINTIEN MIN.	néant	1 heure	néant
DURÉE MAINTIEN MAX.	3 à 4 heures La durée de maintien varie beaucoup en fonction du type de poisson et de sa teneur initiale en humidité.	3 à 4 heures	4 à 6 heures
MAINTIEN/CUISSON DE NUIT	Déconseillé	Déconseillé	Déconseillé
TEMPÉRATURE INTERNE FINALE	66 °C	66 °C	66 °C
MARGE DE DÉPASSEMENT	—	—	—
INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES	—	—	—

Les durées et températures sont fournies à titre indicatif uniquement. Toutes les cuissons doivent s'appuyer sur la température interne du produit. En raison des différences de qualité de produit, de poids, de degré de cuisson souhaité, il peut être nécessaire d'ajuster la durée de cuisson. Veiller à toujours respecter les exigences de température interne de la réglementation sanitaire en vigueur.

CARACTÉRISTIQUES ET PRÉPARATION DU PRODUIT

PRODUIT >	QUICHE	RIZ	CRÈME D'ENTREMET AU FOUR
ARTICLE/QUANTITÉ	Selon besoin	Selon besoin	Selon besoin
INSTRUCTIONS	Préchauffer les fonds dans des moules à tarte à 135 °C pendant 40 minutes environ. Verser l'appareil à quiche dans les fonds préculés et cuire dans un four préchauffés. La quiche est terminée lorsque l'appareil prend.	Utiliser un 1 volume de riz pour 1 à 1,5 volumes d'eau. Un riz qui est riche en amidon doit être rincé. Remplir les plats à mi-hauteur et couvrir de papier aluminium.	Suivre une recette habituelle. Verser l'appareil dans des ramequins sur les 2/3 de la hauteur des bords et poser les ramequins sur une tôle. NE NÉCESSITE PAS DE BAIN-MARIE. Cuire dans un four à température. La crème est prête lorsqu'un couteau enfoncé au centre du ramequin en ressort propre.
PLAT SUGGÉRÉ	Moule à tarte	Plat Hotel	Tôle
NBRE DE GRILLES			
AS-250	2	Néant	3
500	2	Néant	4
750	4	Néant	4
1000 ou 1200	8	3	Néant
ARTICLES PAR GRILLE			
AS-500	2 quiches	1 plat grand format	1 tôle demi-format
500	2 quiches	1 plat grand format	1 tôle demi-format
750	5 quiches	2 plats grand format	1 tôle grand format
1000 ou 1200	3 quiches	1 plat grand format	1 tôle grand format
CAPACITÉ MAX.			
AS-250	4 quiches	2 plats grand format	3 tôles demi-format
500	4 quiches	2 plats grand format	4 tôles demi-format
750	20 quiches	4 plats grand format	4 tôles grand format
1000 ou 1200	24 quiches	3 plats grand format	5 tôles grand format
POSITION DES ÉVÉNEMENTS	Complètement ouverts	Fermés	Fermés
TEMP. CUISSON	135 °C	135 °C	121 °C
TEMP. SONDE	Déconseillé	Déconseillé	Déconseillé
TEMP. MAINTIEN	71 °C	71 °C	—
DURÉE CUISSON	Cuire pendant 2 heures environ ou jusqu'à la prise. Pleine charge	60 minutes à 3 heures en fonction de la charge et de la taille du plat	60 à 90 minutes, ramequins de 12 cl Jusqu'à 3 heures pour les plats Hotel de 10 cm
DURÉE MAINTIEN MIN.	Néant	Néant	Néant
DURÉE MAINTIEN MAX.	5 heures	8 heures	Néant
MAINTIEN/CUISSON DE NUIT	Non	Facultatif	Non
TEMPÉRATURE INTERNE FINALE	—	71 à 77 °C	—
MARGE DE DÉPASSEMENT	—	—	—
INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES	—	—	—
Les durées et températures sont fournies à titre indicatif uniquement. Toutes les cuissons doivent s'appuyer sur la température interne du produit. En raison des différences de qualité de produit, de poids, de degré de cuisson souhaité, il peut être nécessaire d'ajuster la durée de cuisson. Veiller à toujours respecter les exigences de température interne de la réglementation sanitaire en vigueur.			

CARACTÉRISTIQUES ET PRÉPARATION DU PRODUIT

PRODUIT >	POMMES DE TERRE AU GRATIN	MISE EN CONSERVE	CRÈME BRÛLÉE
ARTICLE/QUANTITÉ	Selon besoin	Selon besoin	Selon besoin
INSTRUCTIONS	Suivre la recette souhaitée.	Suivre la recette souhaitée.	Suivre la recette souhaitée. Verser dans des ramequins individuels et les poser sur une tôle.
PLAT SUGGÉRÉ	Plat Hotel	Plat Hotel ou tôle	Plat Hotel ou tôle
NBRE DE GRILLES AS-250 500 750 1000 ou 1200	2 3 3 5	Selon besoin	2 4 4 Néant
ARTICLES PAR GRILLE AS-500 500 750 1000 ou 1200	2 plats demi-format 2 plats demi-format 4 plats demi-format 2 plats demi-format	Selon besoin	1 plat demi-format 1 plat grand format 1 plat grand format 1 plat grand format
CAPACITÉ MAX. AS-250 500 750 1000 ou 1200	2 plats grand format 4 plats grand format 8 plats grand format 4 plats grand format 4 plats grand format	2 plats Hotel ou grand format 4 plats Hotel ou grand format 8 plats grand format / 4 tôles 4 plats Hotel ou grand format 4 plats Hotel ou grand format	2 plats Hotel ou grand format 4 plats Hotel ou grand format 8 plats grand format / 4 tôles 4 plats Hotel ou grand format 4 plats Hotel ou grand format
POSITION DES ÉVENTS	Fermés	Fermés	Fermés
TEMP. CUISSON	149 °C	107 °C	135 °C
TEMP. SONDE	Déconseillé	Déconseillé	Déconseillé
TEMP. MAINTIEN	71 °C	—	—
DURÉE CUISSON	90 minutes, plus 20 minutes par plat supplémentaire	20 min	1 h + 15 min/plat
DURÉE MAINTIEN MIN.	—	—	—
DURÉE MAINTIEN MAX.	8 heures	—	—
MAINTIEN/CUISSON DE NUIT	Non	Non	Non
TEMPÉRATURE INTERNE FINALE	—	—	—
MARGE DE DÉPASSEMENT	—	—	—
INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES	—	—	—
Les durées et températures sont fournies à titre indicatif uniquement. Toutes les cuissons doivent s'appuyer sur la température interne du produit. En raison des différences de qualité de produit, de poids, de degré de cuisson souhaité, il peut être nécessaire d'ajuster la durée de cuisson. Veiller à toujours respecter les exigences de température interne de la réglementation sanitaire en vigueur.			

CARACTÉRISTIQUES ET PRÉPARATION DU PRODUIT

PRODUIT >	TEMPÉRAGE DU CHOCOLAT	BISCUIT	GÂTEAU AU FROMAGE
ARTICLE/QUANTITÉ	Selon besoin	Selon besoin	Selon besoin
INSTRUCTIONS	Placer le chocolat dans le plat	Utiliser la recette ou la préparation à biscuit habituelle. Verser la pâte dans les plats jusqu'à mi-hauteur. Garder la porte du four fermée durant toute la cuisson. Le biscuit est prêt lorsqu'un cure-dent enfoncé au centre du biscuit en ressort propre.	Utiliser la recette ou la préparation à gâteau au fromage habituelle. Verser l'appareil dans des moules à charnière et cuire dans un four à température. Le gâteau au fromage est prêt lorsqu'un cure-dent enfoncé au centre en ressort propre. Pour éviter la fissuration, laisser le gâteau dans le four jusqu'à ce qu'il soit revenu à la température ambiante.
PLAT SUGGÉRÉ	Selon les besoins	Tôle	Moule à charnière
NBRE DE GRILLES AS-250 500 750 1000 ou 1200	Selon besoin	3 4 4 Néant	2 2 4 4
ARTICLES PAR GRILLE AS-500 500 750 1000 ou 1200	Selon besoin	1 tôle demi-format 1 tôle demi-format 1 tôle grand format 1 tôle grand format	2 gâteaux 2 gâteaux 5 gâteaux 3 gâteaux
CAPACITÉ MAX. AS-250 500 750 1000 ou 1200	—	3 tôles demi-format 4 tôles demi-format 4 tôles grand format 4 tôles grand format	4 gâteaux 4 gâteaux 20 gâteaux 12 gâteaux
POSITION DES ÉVÉNEMENTS	Fermés	Complètement ouverts	Complètement ouverts
TEMP. CUISSON	46 °C	163 °C	121 °C
TEMP. SONDE	Déconseillé	Déconseillé	Déconseillé
TEMP. MAINTIEN	—	—	—
DURÉE CUISSON	Jusqu'à 46 °C	1,5 heures Pleine charge	90 minutes à 2 ou 3 heures en fonction de la profondeur du plat
DURÉE MAINTIEN MIN.	—	Néant	Néant
DURÉE MAINTIEN MAX.	—	Néant	Néant
MAINTIEN/CUISSON DE NUIT	Non	Non	Non
TEMPÉRATURE INTERNE FINALE	46 °C	—	—
MARGE DE DÉPASSEMENT	—	—	—
INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES	—	—	—

Les durées et températures sont fournies à titre indicatif uniquement. Toutes les cuissons doivent s'appuyer sur la température interne du produit. En raison des différences de qualité de produit, de poids, de degré de cuisson souhaité, il peut être nécessaire d'ajuster la durée de cuisson. Veiller à toujours respecter les exigences de température interne de la réglementation sanitaire en vigueur.

DIVERS

CARACTÉRISTIQUES ET PRÉPARATION DU PRODUIT		
PRODUIT >	PLATS SURGELÉS	PLATS SURGELÉS EN PORTIONS
ARTICLE/QUANTITÉ	Selon besoin	Selon besoin
INSTRUCTIONS	LE PRODUIT DOIT ÊTRE TOTALEMENT CONGELÉ LORQU'IL EST PLACÉ DANS UN FOUR CHAUD. Laisser le produit dans son emballage d'origine avec l'opercule en place*. Verser 2 litres d'eau chaude dans le lèchefrite sur le fond du compartiment du four. Poser les emballages directement sur les grilles métalliques.	
PLAT SUGGÉRÉ	Bac demi-format	Néant
NBRE DE GRILLES		
AS-250	—	—
500	—	—
750	3	3
1000 ou 1200	5	3
ARTICLES PAR GRILLE		
AS-500	—	—
500	—	—
750	4 plats demi-format jetables en aluminium	9
1000 ou 1200	2 plats demi-format jetables en aluminium	9
CAPACITÉ MAX.		
AS-250	—	—
500	—	—
750	12 plats demi-format jetables en aluminium	27
1000 ou 1200	10 plats demi-format jetables en aluminium	27
POSITION DES ÉVÉNEMENTS	Fermés	Fermés
TEMP. CUISSON	135 °C	135 °C
TEMP. SONDE	Déconseillé	Déconseillé
TEMP. MAINTIEN	71 °C	71 °C
DURÉE CUISSON	VOIR LES SCHÉMAS DE PLACEMENT DES PLATS ET LES RÉGLAGES DE DURÉE À LA PAGE SUIVANTE.	2 HEURES ENVIRON. VOIR LES SCHÉMAS DE PLACEMENT DES PLATS À LA PAGE SUIVANTE. ÉVITER DE TROP CUIRE — CONTRÔLER LA TEMPÉRATURE INTERNE DU PRODUIT.
DURÉE MAINTIEN MIN.	Néant	Néant
DURÉE MAINTIEN MAX.	16 à 18 heures	4 heures
MAINTIEN/CUISSON DE NUIT	Facultatif	Déconseillé
TEMPÉRATURE INTERNE FINALE	60 °C*	60 °C*
MARGE DE DÉPASSEMENT	—	—
INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES	* Les plats surgelés sortis de l'emballage intact du fabricant d'origine doivent être traités comme des produits à réchauffer. Les produits à réchauffer doivent atteindre une température interne de 74 °C pendant la durée spécifiée par la réglementation sanitaire en vigueur.	
Les durées et températures sont fournies à titre indicatif uniquement. Toutes les cuissons doivent s'appuyer sur la température interne du produit. En raison des différences de qualité de produit, de poids, de degré de cuisson souhaité, il peut être nécessaire d'ajuster la durée de cuisson. Veiller à toujours respecter les exigences de température interne de la réglementation sanitaire en vigueur.		

CARACTÉRISTIQUES ET PRÉPARATION DU PRODUIT

PLATS SURGELÉS

SÉRIES 500 et 750			SÉRIES 1000 et 1200		
PLATS DEMI-FORMAT	RÉGLAGE DE DURÉEHEURES TOTALES	VUE DE DESSUS	PLATS DEMI-FORMAT	RÉGLAGE DE DURÉEHEURES TOTALES	VUE DE DESSUS
1	2 heures 30 minutes		1	2 heures 45 minutes	
2	2 heures 45 minutes		2	3 heures 00 minutes	
3	3 heures 30 minutes		3	3 heures 00 minutes	
4	3 heures 30 minutes		4	3 heures 45 minutes	
5	4 heures 00 minutes		5	4 heures 00 minutes	
6	4 heures 30 minutes		6	4 heures 40 minutes	
7	5 heures 00 minutes		7	5 heures 00 minutes	
8	5 heures 00 minutes		8	5 heures 00 minutes	
9	6 heures 40 minutes		9	6 heures 00 minutes	
10	7 heures 25 minutes		10	6 heures 00 minutes	
11	7 heures 25 minutes				
12	7 heures 25 minutes				

PLATS SURGELÉS EN PORTIONS

SÉRIE 500		SÉRIE 750	
SÉRIES 1000 et 1200			

CARACTÉRISTIQUES ET PRÉPARATION DU PRODUIT

PRODUIT >	AMUSE-GUEULE PRÉCUITS CONGELÉS	SANDWICHS DE PETIT DÉJEUNER
ARTICLE/QUANTITÉ	CROQUETTES DE POULET : 40 par tôle grand format*. SAUCISSES SUR BÂTONNET : 30 par tôle grand format*. PÂTÉS IMPÉRIAUX : 40 par tôle grand format*. MINI-PIZZAS : 12 à 15 par tôle grand format*. *Les quantités sont approximatives	Environ 36 sandwichs emballés par tôle grand format.
INSTRUCTIONS	Garnir les tôles de papier sulfurisé (facultatif) et insérer les grilles à tôle. Placer les articles côte à côte sur les grilles métalliques.	Poser les sandwichs sur les tôles.
PLAT SUGGÉRÉ	Tôle	Tôle
NBRE DE GRILLES		
AS-250	2	2
500	3	3
750	5	3
1000 ou 1200	Néant	Néant
ARTICLES PAR GRILLE		
AS-500	1 tôle demi-format	1 tôle demi-format
500	1 tôle demi-format	1 tôle demi-format
750	1 tôle grand format	1 tôle grand format
1000 ou 1200	1 tôle grand format	1 tôle grand format
CAPACITÉ MAX.		
AS-250	2 tôles demi-format	2 tôles demi-format
500	3 tôles demi-format	3 tôles demi-format
750	5 tôles grand format	3 tôles grand format
1000 ou 1200	5 tôles grand format	5 tôles grand format
POSITION DES ÉVÉNEMENTS	Complètement ouverts	Complètement ouverts
TEMP. CUISSON	135 °C	135 °C
TEMP. SONDE	Déconseillé	Déconseillé
TEMP. MAINTIEN	71 °C	71 °C
DURÉE CUISSON	SAUCISSES SUR BÂTONNET : 30 à 45 minutes PÂTÉ IMPÉRIAL/CROQUETTES DE POULET : 45 à 60 minutes* MINI-PIZZAS : 60 minutes*	90 minutes Mesurer 71 °C
DURÉE MAINTIEN MIN.	Néant	Néant
DURÉE MAINTIEN MAX.	La durée de maintien maximale varie d'un produit à l'autre. Compter généralement sur 1 à 3 heures de durée de maintien au maximum pour que le produit reste acceptable.	5 heures
MAINTIEN/CUISSON DE NUIT	Déconseillé	Déconseillé
TEMPÉRATURE INTERNE FINALE	66 °C	71 °C
MARGE DE DÉPASSEMENT	—	—
INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES	S'assurer que le produit atteint la pleine température de chauffage. Contrôler la température interne du produit avant de le sortir du four et ajuster la durée de chauffage comme il se doit.	S'assurer que le produit atteint la pleine température de chauffage. Contrôler la température interne du produit avant de le sortir du four et ajuster la durée de chauffage comme il se doit.

Les durées et températures sont fournies à titre indicatif uniquement. Toutes les cuissons doivent s'appuyer sur la température interne du produit. En raison des différences de qualité de produit, de poids, de degré de cuisson souhaité, il peut être nécessaire d'ajuster la durée de cuisson. Veiller à toujours respecter les exigences de température interne de la réglementation sanitaire en vigueur.

CARACTÉRISTIQUES ET PRÉPARATION DU PRODUIT

PRODUIT >	PETITS FOURS	APPRÊT DE LA PÂTE
ARTICLE/QUANTITÉ	Pâte à petits fours toute faite surgelée du commerce à la température ambiante. Morceaux de pâte à petits fours toute faite surgelée du commerce.	Selon besoin
INSTRUCTIONS	Préchauffer le four à 163 °C pendant une heure au minimum. Garnir les tôles grand format de papier sulfurisé. Utiliser une cuillère à boule numéro 30 pour produire des petits fours de 28 g. Espacer régulièrement les portions de pâte à petits fours sur les tôles et charger toutes les tôles dans le four en même temps. Les portes du four doivent rester fermées durant la cuisson. ÉVITER DE TROP CUIRE. Capacité approximative des tôles : 24 petits fours par tôle grand format	Sortir le pâton de la chambre à fermentation froide ou du réfrigérateur, le garder couvert et le laisser atteindre la température ambiante. Préchauffer le four pendant 45 à 60 minutes. Verser environ 2 litres d'eau chaude, de 60 à 82 °C, dans un plat posé sur le fond du compartiment du four.
PLAT SUGGÉRÉ	Tôle	Tôle
NBRE DE GRILLES		
AS-250	3	3
500	6	6
750	6	6
1000 ou 1200	Néant	Néant
1200	Néant	Néant
ARTICLES PAR GRILLE		
AS-500	1 tôle demi-format	1 tôle demi-format
500	1 tôle demi-format	1 tôle demi-format
750	1 tôle grand format	1 tôle grand format
1000 ou 1200	1 tôle grand format	1 tôle grand format
1200	1 tôle grand format	1 tôle grand format
CAPACITÉ MAX.		
AS-250	2 tôles demi-format	3 tôles demi-format
500	6 tôles demi-format	6 tôles demi-format
750	6 tôles grand format	6 tôles grand format
1000 ou 1200	8 tôles grand format	8 tôles grand format
1200	8 tôles grand format	8 tôles grand format
POSITION DES ÉVENTS	Complètement ouverts	Ouverts à moitié
TEMP. CUISSON	163 °C	—
TEMP. SONDE	Déconseillé	Déconseillé
TEMP. MAINTIEN	—	32 à 43 °C
DURÉE CUISSON	FRAIS : 1 tôle grand format : 20 minutes 2 à 3 tôles grand format : 45 minutes SURGELÉ : 1 tôle grand format : 30 minutes • 2 à 3 tôles grand format : 45 à 60 minutes	—
DURÉE MAINTIEN MIN.	Néant	20 minutes
DURÉE MAINTIEN MAX.	Néant	45 minutes
MAINTIEN/CUISSON DE NUIT	Non	Non
TEMPÉRATURE INTERNE FINALE	—	—
MARGE DE DÉPASSEMENT	—	—
INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES	Les petits fours continuent de cuire pendant 3 minutes environ après avoir été sortis du four. Veiller à en tenir compte pour éviter une cuisson excessive. Placer les petits fours sur une grille à pâtisserie pour les laisser refroidir.	La procédure d'apprêt ci-dessus est fournie à titre indicatif seulement. En raison des différences de type de produit, de qualité de produit et de poids, il est conseillé de suivre les instructions du fabricant.

Les durées et températures sont fournies à titre indicatif uniquement. Toutes les cuissons doivent s'appuyer sur la température interne du produit. En raison des différences de qualité de produit, de poids, de degré de cuisson souhaité, il peut être nécessaire d'ajuster la durée de cuisson. Veiller à toujours respecter les exigences de température interne de la réglementation sanitaire en vigueur.

BŒUF FUMÉ

CARACTÉRISTIQUES ET PRÉPARATION DU PRODUIT

PRODUIT >	POITRINE DE BŒUF FUMÉE	PASTRAMI	LANGUE DE BŒUF FUMÉE
ARTICLE/QUANTITÉ	Poitrine de bœuf fraîche : 4 à 6 kg	Bœuf salé : Selon besoin	Langue de bœuf : 1,5 kg en moyenne
INSTRUCTIONS	Assaisonner la viande comme il se doit. Placer la viande directement sur les grilles métalliques, côté gras vers le bas. Les poitrines peuvent également être enveloppées de film plastique transparent pour la cuisson, le fumage et le maintien en température (FACULTATIF).	Assaisonner comme il se doit. Poser directement sur les grilles métalliques.	Laisser la peau sur la langue pour la cuisson. Assaisonner comme il se doit et placer côte à côte dans les plats. Après le cycle de cuisson, les langues doivent subir un cycle de MAINTIEN de quatre (4) heures. Sortir le produit des plats, dépouiller les langues et les remettre dans le fumoir, directement sur les grilles.
PLAT SUGGÉRÉ	Néant	Néant	Plat Hotel grand format avec grille de 457 mm x 660 mm
NBRE DE GRILLES 767, 1767 1000, 1200	3 3	3 3	Cuisson : 0 - Fumage : 2 Cuisson : 0 - Fumage : 2
ARTICLES PAR GRILLE 767, 1767 1000, 1200	3 à 4 rôtis 2 à 3 rôtis	3 à 4 rôtis 2 à 3 rôtis	5 langues par plat 10 langues par plat
CAPACITÉ MAX. 767, 1767 1000, 1200	12 rôtis - jusqu'à 45 kg 6 à 9 rôtis - jusqu'à 45 kg	8 rôtis 9 rôtis	20 langues de bœuf - 30 kg 30 langues de bœuf - 44 kg
BAC À COPEAUX DE BOIS	Plein	Plein	Plein
POSITION DES ÉVÉNEMENTS	Fermés	Fermés	Fermés
TEMP. CUISSON	121 °C	121 °C	121 °C
TEMP. SONDE	71 °C	71 °C	180°F
TEMP. MAINTIEN	71 °C	71 °C	66 °C
DURÉE CUISSON	44 minutes par kg pour le premier rôti plus 30 minutes pour chaque rôti supplémentaire.	44 minutes par kg pour le premier rôti plus 30 minutes pour chaque rôti supplémentaire.	4,5 heures pour le premier plat plus 30 minutes pour chaque plat supplémentaire.
DURÉE DE FUMAGE	En raison de la densité de la viande, régler le fumoir sur une heure pour obtenir un arôme de fumée moyen.	En raison de la densité de la viande, régler le fumoir sur une heure pour obtenir un arôme de fumée moyen.	Après la cuisson et le cycle de maintien minimum, laisser le four réglé sur une température de maintien de 66 °C. DURÉE DE FUMAGE : 30 minutes pour un plat, 60 minutes pour quatre plats
DURÉE MAINTIEN MIN.	6 heures	6 heures	4 heures
DURÉE MAINTIEN MAX.	24 heures	24 heures	8 heures
MAINTIEN/CUISSON DE NUIT	Fortement conseillé	Conseillé	Facultatif
TEMPÉRATURE INTERNE FINALE	74 °C	71 °C	Avant d'activer la minuterie de fumage : 87 °C
MARGE DE DÉPASSEMENT	3,3 °C	11 °C	7 °C
INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES	—	—	—

Les durées et températures sont fournies à titre indicatif uniquement. Toutes les cuissons doivent s'appuyer sur la température interne du produit. En raison des différences de qualité de produit, de poids, de degré de cuisson souhaité, il peut être nécessaire d'ajuster la durée de cuisson. Veiller à toujours respecter les exigences de température interne de la réglementation sanitaire en vigueur.

CARACTÉRISTIQUES ET PRÉPARATION DU PRODUIT

PRODUIT >	JAMBON	CÔTES	ÉPAULE DE PORC
ARTICLE/QUANTITÉ	Jambon frais : 6 à 8 kg	Côtes levées ou longe de porc, côtes premières (BABY BACK RIBS) : 38 mm ou moins	Épaule de porc, 3,5 à 4,5 kg
INSTRUCTIONS	Assaisonner comme il se doit et placer directement sur les grilles métalliques.	Les côtes peuvent être cuites congelées ou dégelées. Assaisonner comme il se doit. Placer les côtes sur des tôles, en les chevauchant légèrement ou utiliser le grilles-râteliers à côtes pour assurer un fumage plus marqué. Le cas échéant, utiliser de la sauce barbecue à l'assaisonnement initial pour imprégner la viande durant la cuisson.	Assaisonner comme il se doit.
PLAT SUGGÉRÉ	Néant	Tôle	Plats Hotel grand format
NBRE DE GRILLES 767, 1767 1000, 1200	2 3	2 râteliers à côtes ou 3 grilles métalliques planes, 13 trains par grille-râtelier 3 râteliers à côtes ou 5 grilles métalliques planes, 13 trains par grille-râtelier	2 3
ARTICLES PAR GRILLE 767, 1767 1000, 1200	3 à 4 jambons 3 jambons	14 à 18 trains par grille plane 14 à 18 trains par grille plane	2 2
CAPACITÉ MAX. 767, 1767 1000, 1200	6 à 8 jambons - jusqu'à 45 kg 9 jambons - jusqu'à 45 kg	27 kg 27 kg	8 plats grand format 4 plats grand format
BAC À COPEAUX DE BOIS	Plein	Plein	Plein
POSITION DES ÉVÉNTS	Fermés	Fermés	Fermés
TEMP. CUISSON	121 à 135 °C	121 °C	121 °C
TEMP. SONDE	64 °C	Déconseillé	71 à 77 °C
TEMP. MAINTIEN	71 °C	71 °C	71 °C
DURÉE CUISSON	26 minutes par kg pour le premier jambon plus 30 minutes pour chaque jambon supplémentaire.	CÔTES DÉGELÉES : 2,5 à 3,5 heures CÔTES CONGELÉES : 3,5 à 4,5 heures	33 minutes par kg pour le premier rôti plus 15 minutes pour chaque rôti supplémentaire.
DURÉE DE FUMAGE	3 À 4 CYCLES DE FUMAGE 1 heure pour chaque cycle de fumage REMPLIR LE BAC À COPEAUX DE BOIS POUR CHAQUE CYCLE	1 heure pour un arôme de fumée moyen	1 heure pour un arôme de fumée moyen
DURÉE MAINTIEN MIN.	2 heures	1,5 heures	2
DURÉE MAINTIEN MAX.	10 heures	12 HEURES : à la fin du cycle de maintien, de la sauce barbecue chauffée peut être ajoutée aux côtes juste avant de les servir.	12
MAINTIEN/CUISSON DE NUIT	Facultatif	Facultatif	Fortement conseillé
TEMPÉRATURE INTERNE FINALE	71 °C	71 à 77 °C Bien cuit	71 °C
MARGE DE DÉPASSEMENT	7 °C	—	11 °C
INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES	—	—	—

Les durées et températures sont fournies à titre indicatif uniquement. Toutes les cuissons doivent s'appuyer sur la température interne du produit. En raison des différences de qualité de produit, de poids, de degré de cuisson souhaité, il peut être nécessaire d'ajuster la durée de cuisson. Veiller à toujours respecter les exigences de température interne de la réglementation sanitaire en vigueur.

PORC ET VOLAILLE FUMÉS

CARACTÉRISTIQUES ET PRÉPARATION DU PRODUIT

PRODUIT >	FLANC DE PORC	CANARD FUMÉ	DINDE FUMÉE
ARTICLE/QUANTITÉ	Flanc de porc : Selon besoin	Canard entier : 2 kg	Dinde entière : 11 kg
INSTRUCTIONS	Assaisonner ou salaisonner comm il se doit.	Assaisonner comme il se doit. Frotter à l'huile et au paprika. Poser les canards directement sur les grilles métalliques.	La dinde doit être totalement décongelée. Assaisonner comme il se doit. Frotter à l'huile, au beurre ou à la margarine (facultatif). Poser les dindes directement sur les grilles métalliques.
PLAT SUGGÉRÉ	Plats Hotel grand format	Néant	Néant
NBRE DE GRILLES 767, 1767 1000, 1200	6 3	2 par compartiment 3 par compartiment	1 par compartiment 2 par compartiment
ARTICLES PAR GRILLE 767, 1767 1000, 1200	1 1	6 canards par grille 4 canards par grille	2 dindes 2 dindes
CAPACITÉ MAX. 767, 1767 1000, 1200	6 flancs de porc 3 flancs de porc	12 canards - 27 kg 12 canards - 27 kg	2 dindes 4 dindes
BAC À COPEAUX DE BOIS	Plein	Plein	Plein
POSITION DES ÉVÉNENTS	Fermés	Fermés	Fermés
TEMP. CUISSON	121 °C	149 °C	135 °C
TEMP. SONDE	74 à 77 °C	74 à 77 °C	74 à 77 °C
TEMP. MAINTIEN	71 °C	71 °C	71 °C
DURÉE CUISSON	33 minutes par kg pour le premier flanc de porc plus 10 minutes pour chaque flanc de porc supplémentaire. Mesurer 57 °C	3,5 à 4 heures Mesurer 68 °C	22 minutes par kg pour la première dinde plus 30 minutes pour la deuxième dinde. Mesurer 68 °C
DURÉE DE FUMAGE	1 heure pour un arôme de fumée moyen	1 heure	1 heure
DURÉE MAINTIEN MIN.	—	1 heure	1 à 2 heures
DURÉE MAINTIEN MAX.	—	8 heures	10 heures
MAINTIEN/CUISSON DE NUIT	Facultatif	Déconseillé	Fortement conseillé. En cas de cuisson ou de maintien durant la nuit, régler le thermostat de cuisson sur 121 °C.
TEMPÉRATURE INTERNE FINALE	68 °C	85 à 88 °C	85 °C
MARGE DE DÉPASSEMENT	14 °C	7 °C	11 °C
INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES	—	—	—

Les durées et températures sont fournies à titre indicatif uniquement. Toutes les cuissons doivent s'appuyer sur la température interne du produit. En raison des différences de qualité de produit, de poids, de degré de cuisson souhaité, il peut être nécessaire d'ajuster la durée de cuisson. Veiller à toujours respecter les exigences de température interne de la réglementation sanitaire en vigueur.

POISSON ET CREVETTES FUMÉS

CARACTÉRISTIQUES ET PRÉPARATION DU PRODUIT

PRODUIT >	FILETS DE POISSON FUMÉS	SAUMON FUMÉ ENTIER	CREVETTES FUMÉES
ARTICLE/QUANTITÉ	Filets de poisson : le cas échéant, du haddock peut être utilisé.	Saumon entier : 4 à 5 kg	Crevettes : 16 à 20 pièces
INSTRUCTIONS	Couper le poisson en portions. Placer les filets côte à côte.	Écailler et laver les poissons avec soin. Le cas échéant, les poissons peuvent être placés dans un saumure et réfrigérés pendant 2 à 3 heures. Poser les poissons verticalement sur les tôles. NE PAS COUCHER LES POISSONS SUR LE CÔTÉ.	Les crevettes peuvent rester dans leur carapace ou être décortiquées et déveinées. Assaisonner comme il se doit. Placer côtes à côte sur les plats.
PLAT SUGGÉRÉ	Plat Hotel grand format PLACEMENT DES PLATS : Positions 1, 4 et 7 DEPUIS LE HAUT DU FOUR	Tôle	Tôle
NBRE DE GRILLES 767, 1767 1000, 1200	Néant Néant	2 4	1 tôle grand format 5 tôle grand format
ARTICLES PAR GRILLE 767, 1767 1000, 1200	2 plats par emplacement 1 tôle par emplacement	1 tôle grand format 4 tôles grand format	1 tôle grand format 1 tôle grand format
CAPACITÉ MAX. 767, 1767 1000, 1200	6 plats 7 tôles	3 tôles grand format - 6 saumons entiers 4 tôles grand format - 8 saumons entiers	4 tôles grand format 5 tôles grand format
BAC À COPEAUX DE BOIS	Plein	Plein	Plein
POSITION DES ÉVENTS	Fermés	Fermés	Fermés
TEMP. CUISSON	121 °C	135 °C	121 °C
TEMP. SONDE	Déconseillé	Déconseillé	Déconseillé
TEMP. MAINTIEN	71 °C	71 °C	71 °C
DURÉE CUISSON	1,5 à 2 heures	2 à 2,5 heures	45 minutes à 1 heure
DURÉE DE FUMAGE	1 heure	1 À 2 CYCLES DE FUMAGE 1 heure pour chaque cycle de fumage REMPILIR LE BAC À COPEAUX DE BOIS POUR CHAQUE CYCLE	45 minutes
DURÉE MAINTIEN MIN.	Néant	1 à 2 heures	néant
DURÉE MAINTIEN MAX.	3 à 4 heures	10 heures	1 heure
MAINTIEN/CUISSON DE NUIT	Déconseillé	Déconseillé	Déconseillé
TEMPÉRATURE INTERNE FINALE	66 °C	66 °C	66 à 71 °C
MARGE DE DÉPASSEMENT	—	19 °C	—
INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES	—	—	—

Les durées et températures sont fournies à titre indicatif uniquement. Toutes les cuissons doivent s'appuyer sur la température interne du produit. En raison des différences de qualité de produit, de poids, de degré de cuisson souhaité, il peut être nécessaire d'ajuster la durée de cuisson. Veiller à toujours respecter les exigences de température interne de la réglementation sanitaire en vigueur.

FUMAGE À FROID

CARACTÉRISTIQUES ET PRÉPARATION DU PRODUIT

PRODUIT >	SAUMON FUMÉ À FROID
ARTICLE/ QUANTITÉ	SAUMON FUMÉ : Filets de saumon frais 1 à 2 kg chacun
INSTRUCTIONS	<p><u>INGRÉDIENTS REQUIS</u></p> <p>Filets ou côtés de saumon Sel de mer : Gros cristaux Sucre cristallisé ou brut</p> <p><u>FOURNITURES NÉCESSAIRES</u></p> <p>Film plastique transparent Serviettes en papier Grillages métalliques Thermomètre à thermocouple numérique (POUR CONTRÔLER LA TEMPÉRATURE INTERNE DES PRODUITS) Pince à désarêter Glace : 1 à 2 kg</p> <p><u>PRÉPARATION</u></p> <p>Enlever les arêtes des filets avec la pince pour éviter la rupture des tissus.</p> <p><u>SALAGE</u></p> <p>50 % de sel de mer ou de sel casher 50 % de sucre cristallisé ou roux (POUR PRODUIRE UNE COULEUR PLUS RICHE)</p> <p>Pour éliminer l'humidité du saumon cru, bien mélanger la préparation de sel et de sucre et en envelopper fermement chaque filet. Couvrir les plats remplis de sel avec du film plastique transparent et réfrigérer pendant 24 heures. À l'issue de la période de réfrigération de 24 heures, sortir les filets de la préparation de sel et de sucre et les rincer avec soin sous un robinet d'eau froide. Tamponner avec des serviettes en papier. Placer les filets côte à côte sur une tôle et les remettre, découverts, au réfrigérateur pendant une durée de 1 à 6 heures pour le séchage final.</p>
PLAT SUGGÉRÉ	Grillage métallique
NBRE DE GRILLES 767, 1767 1000, 1200	3 4
ARTICLES PAR GRILLE 767, 1767 1000, 1200	3 filets/côtés par grille 3 filets/côtés par grille
CAPACITÉ MAX. 767, 1767 1000, 1200	9 filets 12 filets
BAC À COPEAUX DE BOIS	Plein
POSITION DES ÉVENTS	Fermés
DURÉE DE FUMAGE	10 à 20 minutes
DURÉE AU FOUR REQUISE	1 à 2 heures
MARGE DE DÉPASSEMENT	—
TEMPÉRATURE INTERNE FINALE	NE PAS DÉPASSER 25 °C
Les durées et températures sont fournies à titre indicatif uniquement. Toutes les cuissons doivent s'appuyer sur la température interne du produit. En raison des différences de qualité de produit, de poids, de degré de cuisson souhaité, il peut être nécessaire d'ajuster la durée de cuisson. Veiller à toujours respecter les exigences de température interne de la réglementation sanitaire en vigueur.	

PROCÉDURE DE FUMAGE

LE FOUR DOIT ÊTRE À LA TEMPÉRATURE AMBIANTE AVANT DE DÉBUTER LA PROCÉDURE DE FUMAGE À FROID.

Faire tremper les copeaux de bois dans l'eau conformément aux instructions (5 à 15 minutes), remplir complètement le bac à copeaux et le placer dans son support à l'arrière du four.

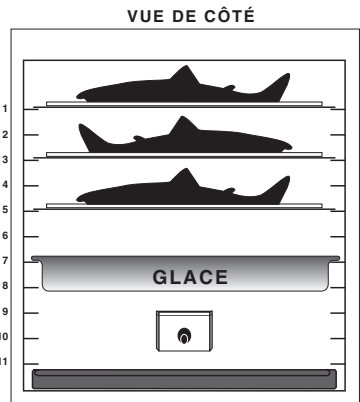
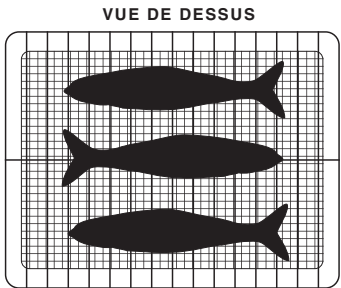
Remplir un bac de glace et le poser dans l'emplacement de grille n° 7 (juste au-dessus du bac à copeaux).

Placer les filets de saumon apprêtés sur un grillage métallique comme indiqué sur le schéma puis poser le grillage métallique sur la grille du four en commençant par la plus haute.

Introduire la sonde du thermomètre à thermocouple dans le centre du filet de saumon du milieu de la grille la plus haute ou de la grille centrale si le fumoir est complètement chargé. Pour préserver la couleur, la température interne du saumon ne doit pas dépasser 25 °C. C'est pourquoi il est important de débiter le processus de fumage avec un four à température ambiante.

S'assurer que les événements du four sont fermés. Fermer la porte du four et régler la durée de fumage sur 10 à 20 minutes en fonction du degré de fumage souhaité. Une fois que la minuterie de fumage est revenue à l'arrêt, les filets doivent rester dans le four pendant une durée de 1 à 2 heures. Ne pas ouvrir la porte du four durant cette période.

Une fois cette durée écoulée, sortir les filets, les couvrir de film plastique transparent et les réfrigérer jusqu'à ce qu'ils soient complètement refroidis.



CARACTÉRISTIQUES ET PRÉPARATION DU PRODUIT

PRODUIT >	TOMATES EN CONSERVE FUMÉES À FROID	RECETTE	RECETTE
ARTICLE/QUANTITÉ	Selon besoin		
INSTRUCTIONS	Placer les tomates dans le plat.		
PLAT SUGGÉRÉ	Plats Hotel grand format		
NBRE DE GRILLES 767, 1767 1000, 1200	4 4		
ARTICLES PAR GRILLE 767, 1767 1000, 1200	2 plats grand format 1 plat grand format		
CAPACITÉ MAX. 767, 1767 1000, 1200	8 plats grand format 4 plats grand format		
BAC À COPEAUX DE BOIS	Plein		
POSITION DES ÉVÉNEMENTS	Fermés		
TEMP. CUISSON	—		
TEMP. MAINTIEN	—		
DURÉE CUISSON	—		
TEMP. SONDE	Déconseillé		
DURÉE DE FUMAGE	15 minutes Laisser dans le four pendant 1 heure.		
DURÉE MAINTIEN MIN.	—		
DURÉE MAINTIEN MAX.	—		
MAINTIEN/CUISSON DE NUIT	—		
TEMPÉRATURE INTERNE FINALE	—		
MARGE DE DÉPASSEMENT	—		
INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES	—		

Les durées et températures sont fournies à titre indicatif uniquement. Toutes les cuissons doivent s'appuyer sur la température interne du produit. En raison des différences de qualité de produit, de poids, de degré de cuisson souhaité, il peut être nécessaire d'ajuster la durée de cuisson. Veiller à toujours respecter les exigences de température interne de la réglementation sanitaire en vigueur.



ALTO-SHAAM®



**Ecologically Smart.
Economically Smart.**

Siège mondial
W164 N9221 Water Street
P.O. Box 450
Menomonee Falls, WI 53052-0450, États-Unis
Téléphone 262-251-3800
Sans frais États-Unis et Canada 1-800-558-8744
Télécopie 262-251-7067
Télécopie États-Unis seulement 1-800-329-8744
www.alto-shaam.com

Prix : 15,00 \$ É.U.
Imprimé aux États-Unis
MN-29708-FR • 03/11

© 2011 Alto-Shaam, Inc.

